Revue de VITICULTURE

28 SEP 1946

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

REV. VITIC.
Vol. 92 N° 10 Pages 289 à 320
AOUT 1946

SO PRO DOC

PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS

Depuis soixante ans

PECHINEY

PROTÈGE
LE VIGNOBLE
FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES

23, RUE BALZAC
PARIS VIII•

299

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES
PECHINEY

1846 - 1946
DEPUIS CENT ANS
les
USINES
SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

sont au service de
l'Agriculture française

INSECTICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
ENGRAIS

" LA GAULOISE "
Sté Générale de l'Industrie Cuprique

CUPRA

SULFATE DE CUIVRE
INSECTICIDES
POUDRES CUPRIQUES

DIRECTION :
32, rue Thomassin
LYON

USINE :
LE PONTET
(Vaucluse)

APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT

UNE RÉPUTATION MONDIALE DUE A UNE QUALITÉ PARFAITE

FONDATEUR EN 1812 DE LA MAISON

CHEVALLIER-APPERT

Des produits spécialement préparés
rigoureusement dosés

POUR LA VINIFICATION
POUR LA CLARIFICATION
POUR LA CONSERVATION
DES VINS

Un important laboratoire de recherches et d'analyses **met au point et contrôle toutes les fabrications**

36, rue Copernic -- PARIS -- Tél. Passy 66-55

APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT

PRODUCTEURS & NÉGOCIANTS en VINS

Protégez votre futaille avec
"LA BONDE ALMA"
Brevetée S. G. G. D.
bonde métallique
à fermeture baionnette
et son PROTÈGE-DOUVE
de fond...
"ALMA"

"BONDE ALMA"
Ets A. LAURENT & FILS
Boul. Maréchal Joffre, LE PUY (Hte-Loire)
TÉLÉPHONE 0-43

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

COMITÉ DE RÉDACTION :

Le Docteur Frank Viala.
Le Président de la Société des Amis de Pierre Viala,
Le Président de l'Office International du Vin,
Le Président de la Société des Viticulteurs de France,
Le Président du Syndicat National du Commerce des Vins et Spiritueux.
Le Président de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie.
Le Président de la Fédération Française des Stations Uvales.
Le Docteur Pierre-Jean Viala.
Le Président du Comité National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie.
Le Président du Comité National de Propagande en faveur du Vin.
Le Président de l'Association des Médecins Amis du Vin.
Le Président du Syndicat d'Exportation des Grands Vins de France.
Le Gérant de la Société de Productions Documentaires.

Rédacteur en Chef :
M. Paul MARSAIS,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon

SOMMAIRE :

VOLUME 92 N° 10 — AOÛT 1946

Couverture : Vignoble du Quercy prêt pour la vendange.

Éditorial :

Reprise de contact entre techniciens viti-vinicoles internationaux. 290

Viticulture :

Optimisme, par Frank VIALA..... 291

Enseignement et Recherches :

La formation professionnelle des cadres de métiers des vins et spiritueux, par Paul MAGERAND..... 294

Économie viti-vinicole :

Contribution à l'étude du programme viticole de la France *(suite)*, par Michel FLANZY..... 300

Remarques sur la production française, par P. BRÉJOUX..... 303

La qualité des vins de France, par André LAVEDAN..... 306

La cigogne rebâtit son nid..... 308

Organisation professionnelle :

Les coopératives à l'aide de la Viticulture, par Léon DOUARCHE..... 309

Actualités viti-vinicoles :

Echos du Midi..... 310

Chronique de Bourgogne, par Jacques PRIEUR..... 312

Informations..... 313

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnements (1 an) : France. . . . Frs **500** Étranger . . . Frs **600** **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — PARIS-7e

Téléphone : INValides 10-73 **Ch. Post. 1573-86 Paris** **R. C. Seine 289.660 B** **C. O. L. 15.0187**

Editorial

Reprise de contact entre techniciens viti-vinicoles internationaux

AVEC la session de l'Office international du vin, qui a été tenue à Paris les 9, 10 et 11 juillet, a été inaugurée la reprise de contact entre les délégués officiels de 19 nations. La présence d'une mission ottomane, celle d'un observateur américain sont la preuve de la vitalité d'une création dont notre ami, M. Samarakis, secrétaire général de l'O. I. V. a rappelé la genèse ici même, dans le numéro de novembre 1945 de la *Revue* de Pierre Viala.

C'est un événement heureux que cette résurrection, renforcée par des adhésions nouvelles, déjà acquises ou qui seront bientôt réalité. Si, comme on l'espère, les dominions britanniques viennent se joindre aux nations européennes, si la Chine, qui possède un vignoble déjà important (qui va certainement s'accroître), si l'U.R.S.S. sortent enfin de leur isolement et si les Républiques sud-américaines passent des promesses à l'action, ce sera la généralité des pays viticoles qui sera représentée à l'O. I. V., sous la présidence de la France, M. Barthe, président fondateur ayant été réélu pour une nouvelle période de travail intensif.

Déjà se prépare le congrès qui réunira à Istambul en 1947 les délégués d'une vingtaine de nations. L'œuvre laissée en sommeil pendant les années néfastes va être poursuivie et complétée. D'abord les problèmes techniques, posés par la reconstitution ou la réfection du vignoble, seront en bonne place au programme de ces assises. Puis, d'autres questions techniques de première importance : rôle à laisser jouer aux hybrides directs dans la production vinicole ; méthodes modernes de clarification des vins blancs ; protection du vignoble à l'aide d'antiparasitaires nouveaux. Dans le domaine économique, l'organisation des échanges internationaux, l'extension de la convention de Madrid, la protection des appellations d'origine, la lutte contre les fraudes, feront l'objet de nouveaux rapports confiés aux experts de chacune des nations adhérentes.

Et, comme ses prédécesseurs, le congrès de Constantinople n'aura pas seulement pour résultat la publication d'un volume important qui constituera une source de documents de première valeur. Il en restera des recommandations précises, faites avec autorité, aux Gouvernements, sur des points délicats où l'accord aura pu se faire entre les délégations.

Si l'on pouvait publier, à cette occasion, l'essentiel des travaux présentés au dernier Congrès tenu, en des heures tragiques, en août 1939, à Bad Kreuznach (Allemagne rhénane), la chaîne se trouverait heureusement renouée entre le passé, l'avant-guerre, et l'avenir, qui s'annonce plein de promesses, au ciel lumineux de la Paix retrouvée, entre les peuples de bonne volonté.

R.V.

Viticulture

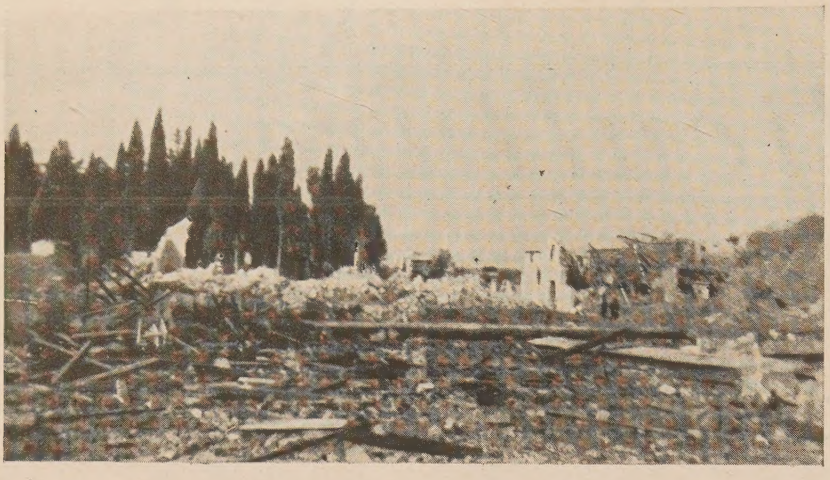
OPTIMISME

par Frank VIALA

Il y a quinze mois à peine, la France meurtrie voyait dans la joie de sa libération la continuation de son existence. Villes détruites, usines démolies, terrains minés, fermes incendiées, rien de tout cela n'existait, le Français était heureux : l'Allemand était parti ! La France allait redevenir libre. Mais, que de ruines accumulées, que de travail à accomplir, que d'esprit de sacrifice il fallait imposer aux populations gravement sinistrées ! Elles se mirent à l'ouvrage aussitôt, et grâce au courage merveilleux que l'on rencontre chez tous les Français, grâce à cet esprit d'initiative qui est une des qualités fondamentales de notre race, le miracle commença, tout au moins pour différentes régions qui voulaient faire vite, qui voulaient faire du neuf et qui voulaient que la vie reprenne et efface pour toujours les ruines de la détresse. Et le miracle s'accomplit !

Parmi les villes et les villages, parmi les régions gravement atteintes, une région doit être donnée en exemple,

Domaine de Farinette à proximité du Domaine de Saint-Pierre.



Secteur N.-O. de Vias le 19 Août 1944

la région sud du département de l'Hérault, où le Directeur du Génie rural a su apporter, avec le maximum de célérité, d'adresse et d'intelligence, une aide efficace aux populations malheureuses. Dans cette région, le village le plus sinistré du département, la commune de Vias, a su en quinze mois relever ses ruines, préparer les récoltes et apporter sa part très importante au relèvement de notre pays. Et maintenant, on peut juger des résultats.

Avant la guerre, le village de Vias comprenait 2.300 habitants ; il fut en février 1944 complètement évacué, 180 personnes seulement durent rester par ordre des autorités allemandes pour assurer le ravitaillement et la vie administrative et surtout pour être à la disposition de l'armée allemande.

Le jour de la retraite, les Allemands firent sauter les très importants dépôts de munitions situés dans le village et 400 maisons furent pulvérisées. En même temps, tous les terrains viticoles et agricoles de ce village situés entre la cité et la mer, et aussi au nord du village, furent minés et pendant les six mois qui précédèrent la libération, tout ce qui restait debout fut saccagé, pillé, dévasté par les troupes.

La commune comprenait 3.200 ha de terre cultivables ; sur cette superficie 1.200 ha faisaient partie de la zone rouge. Ces 1.200 ha furent entièrement dévastés. Telle était la situation lorsque les habitants revinrent dans leur commune en août 1944 et ils durent attendre encore sept à huit mois pour les uns, dix pour les autres, avant de pouvoir pénétrer dans leurs terres minées, dangereuses à cultiver.

Nous avons dit, dans un précédent numéro (1), l'aide apportée par le Génie rural. Plus de 200.000 mines furent enlevées ! Nous n'y reviendrons pas. Il fallait aider les populations, apporter tout ce qui manquait et il manquait tout ! Il n'y avait plus de chevaux, il n'y avait plus de semences, il n'y avait plus d'outils et de matériel. Cheptel mort, cheptel vif, tout avait disparu ! Enfin il n'y avait plus de toits pour abriter le travailleur.

Le Conseil municipal de cette localité se mit à l'œuvre aussitôt avec un entrain, une union et une volonté qui montrent que, en France, lorsque les discordes politiques cessent, tout est facile, tout est bien et les résultats arrivent vite.

Des coopératives furent aussitôt créées ou améliorées : coopérative de culture mécanique, coopérative d'achat. Les uns, par leur appui, dirigèrent sur cette commune des wagons de chevaux, les autres firent adresser des wagons de semences, de fourrage. La Direction du Génie rural achemina les outils nécessaires et indispensables pour la culture des régions sinistrées, tracteurs, camions, charrettes, charrues, etc. L'Autorité militaire du département, sur la demande du Conseil municipal, prêta

(1) Frank VIALA, Le déminage dans la région du Languedoc-Roussillon et en particulier dans le département de l'Hérault, *Rev. Vic.*, 1946, 92, N° 4, 112-114, février.

La Cave Caurès à Vias le 19 Août 1944

Déclarations de récolte

Année	Superficie	Vin rouge	Vin blanc	Total	Raisins vendus en kg.
1935	2.369 ha	155.329 hl.	17.918 hl.	173.247	79 145
1936	2 248	67 595	5 289	72 884	83 270
1937	2 175	97 533	7.994	105.527	25.726
1938	2.198	80.064	16.340	96.404	77.216
1939	2.149	147.783	19.482	167.265	175 150
1940	2 139	81.197	19.410	101.107	72.526
1941	2.129	76.487	25.012	101.499	3.480
1942	1.894	56.145	7.569	63.714	1.022
1943	1.893	33.420	9.149	42.569	120
1944	1.620	21.210	5.189	26.399	néant
1945	1.828	24.741	13.312	38.053	1.500

Il faut 125 kg. de raisin pour faire 1 hl. de vin.

200 prisonniers allemands qui, éduqués et aussi surveillés, se mirent à conduire les tracteurs et à commencer les premiers travaux indispensables de remise en état.

Aujourd'hui, la récolte de 1946 s'annonce magnifique. Près de 500.000 kg. de blé, plus de 300.000 kg. d'avoine ou d'orge, 700.000 kg. de luzerne, vont apporter à cette région et aussi à d'autres les bénéfices d'une récolte qui dépasse de beaucoup les récoltes précédentes.

Au point de vue viticole, il n'en est pas de même, car de très nombreux hectares doivent être refaits après un assolement du terrain, mais déjà des conférences sont faites, des conseils sont donnés aux viticulteurs pour le choix de leurs plants, pour la qualité du vin que, dans quelques années, ils vont récolter à nouveau.

Le tableau ci-dessus montre le désastre qui est survenu, mais tous ces braves ouvriers, petits propriétaires (et ils sont la grande majorité), ont foi dans la destinée de leur commune. On travaille tant que l'on peut, du lever au coucher du soleil, on ne regarde pas si l'heure est dépassée, on veut une chose : faire revivre dans ce coin très reculé et où l'amour de la terre est porté à son maximum, cette vieille cité viassoise située près de la montagne d'Agde. Elle a, certes, connu le malheur, mais aujourd'hui repart vers des destinées heureuses par la volonté de ceux qui la dirigent et en particulier du maire actif, qui ne compte pas sa peine et qui donne son temps et toute son activité à sa commune, le Docteur Vieu.

Optimisme, disions-nous au début de cet article?

Optimisme toujours, telle est la devise des gens de ce pays, pour les destinées de la France.

Enseignement et Recherches

LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES CADRES DES MÉTIERS DES VINS ET DES SPIRITUEUX

par Paul MARGERAND

Ingénieur agricole, Professeur à l'École professionnelle des Métiers des Vins et des Spiritueux

Depuis trois ans, sans qu'on le sache assez dans le Monde de la Vigne et du Vin, la Profession possède, à Paris, la Grand'Ville, une école pour la formation des cadres des métiers des vins et des spiritueux. C'est un fait qu'il convient de signaler, dans l'intérêt de la profession viti-vinicole comme dans l'intérêt des consommateurs.

La production des raisins et l'industrie de leur transformation en boissons ont acquis une telle importance en France, que le commerce qui a la charge de conditionner et d'élever, de répartir ces denrées précieuses, a réalisé qu'il était devenu nécessaire d'équiper la profession avec le même soin que les autres industries similaires : la brasserie, la distillerie, la sucrerie, pour ne parler que de celles qui transforment les produits de la culture du sol.

En ce qui concerne les vins, par exemple, un produit de consommation courante acheté directement, à l'heure actuelle, au producteur par le consommateur (processus « commercial » hélas fort à l'honneur depuis 1942, époque à laquelle la consommation des vins ordinaires s'est vue contingenter) ne présente plus de garantie suffisante, quant à sa limpidité, à son bon goût, et à sa bonne conservation... Cette garantie ne peut plus être offerte, aujourd'hui, que par les coopératives et par les négociants en gros. Ces derniers, pour être à la hauteur de leur mission, devront devenir de véritables techniciens et s'entourer, en outre, de cadres, d'agents de maîtrise et d'ouvriers spécialisés, formés dans une école ou des cours professionnels leur seront donnés.

Convaincue de cette nécessité, la Fédération parisienne du commerce en gros des Vins et Spiritueux a créé, en 1943, l' « Ecole des Métiers des Vins et Spiritueux », dont le siège se trouve installé, 9, place des Vosges, à Paris (4e). Par cette création, elle désire voir s'affirmer, dans l'avenir, la haute qualité des boissons qu'elle a pour rôle de livrer à la consommation intérieure ou à l'exportation. La Fédération a été heureusement soutenue, dans la création et l'organisation de cette école, par le Ministère de l'Education nationale.

But de l'École professionnelle.

Le but de cette École, encore unique en France, est de donner aux élèves des connaissances techniques, théoriques et pratiques en même temps qu'une formation générale, solide. A la fin de leurs études, les élèves diplômés doivent être capables d'occuper un poste dans une ou plusieurs branches de l'activité professionnelle : chais, caves, expéditions, bureau, comptabilité, laboratoire, régie... et accéder aux postes de direction, après stages aux emplois subalternes, quand ils auront fait leurs preuves, et montré qu'ils ont les dons requis pour se classer ainsi.

Son recrutement.

Le recrutement de l'Ecole s'effectue par voie de concours. Les conditions de participation à ce concours sont les suivantes :

— Etre âgé de 14 ans au moins et de 17 ans au plus au 31 décembre de l'année en cours ;

— Etre titulaire du certificat d'études primaires ou justifier de connaissances au moins équivalentes ;

— Adresser, jusqu'à la date du concours, qui a lieu durant la dernière semaine de juin, une demande sur papier libre, écrite de sa main et contresignée de son père (ou de son représentant légal) au directeur de l'école.

Il est prévu une session complémentaire qui a lieu vers la fin de septembre.

Un cours théorique d'œnologie avec lecture et démonstration.

Quelques précisions doivent être données au sujet de ce recrutement. Lors de la création de l'École, en 1943, le nombre des candidats inscrits au concours était sensiblement égal au nombre des places prévues pour le démarrage de cette première année. Mais, l'année suivante, et, tout particulièrement, cette année (l'École ayant fait connaître peu à peu son existence dans les milieux vinicoles), le nombre des candidats au concours s'est accru pour un nombre de places limité à trente environ. C'est dire qu'une sélection de plus en plus marquée au concours d'entrée permettra à l'École de former des techniciens que l'on appréciera d'autant plus et qui rendront les plus grands services au commerce des vins et spiritueux.

La plupart des élèves reçus cette année à l'École, ont fait deux années d'école primaire supérieure, sept ou huit ont suivi des études secondaires, en moyenne jusqu'à la troisième ; enfin deux élèves possèdent le brevet élémentaire et un a suivi des études commerciales complètes.

Les deux sessions du concours de cette année ont permis à trente huit garçons de 15 à 16 ans d'entrer à l'École ; huit d'entre eux sont passés, après délibération, directement en deuxième année. Pour la première fois, les candidats de province avaient fait leur apparition et sept, parmi eux, furent reçus à la session d'octobre.

Le concours d'entrée.

Le concours d'entrée est précédé d'un examen médical éliminatoire ; cet examen a lieu au Service social sous le contrôle du médecin-chef des Services médicaux. Un dossier médical se trouve ainsi constitué pour chaque candidat.

Le concours proprement dit comprend deux parties tout à fait distinctes : un examen psychotechnique et un examen de connaissances générales.

1° Le premier a pour effet de déceler les qualités, les goûts et les tendances particulières de chaque candidat. Les renseignements qu'il apportera serviront de base à l'établissement de fiches individuelles ; ces fiches tenues régulièrement à jour au cours des trois années d'étude, seront particulièrement précieuses à la sortie de l'école lors du placement des élèves diplômés.

Cet examen comporte deux séries de tests :

— Des tests collectifs destinés à l'appréciation comparée de l'intelligence, de la mémoire (auditive, visuelle, etc.) des candidats et de l'attention qu'ils apportent à l'exécution de leur travail.

— Des tests individuels, destinés soit à rechercher l'habileté manuelle, soit à apprécier la valeur des sens, tels que la vue, l'odorat, le goût.

2° Le deuxième, l'examen de connaissances générales, comprend les épreuves suivantes :

— Orthographe et explications de textes ;

— Composition française ;

— Mathématiques : arithmétique et algèbre élémentaire ;

— Ecriture.

Une seule épreuve orale, venant compléter ces différentes épreuves écrites, est celle de la lecture, accompagnée d'une explication de textes.

Notation des épreuves. Admission des candidats reçus.

A la suite de l'examen médical, une note sur 100 est attribuée à chaque candidat ; cette note n'intervient pas dans le classement du concours ; elle devient cependant éliminatoire si elle est inférieure à un minimum fixé par le médecin-chef. L'examen psychotechnique et l'examen de connaissances générales sont également notés sur 100 ; pour ce dernier, les points sont répartis de la manière suivante :

Orthographe et questions	20
Composition française	20
Mathématiques	40
Ecriture	10
Lecture	10
	100

Le candidat doit obtenir au moins 50 % du maximum des points tant à l'examen psychotechnique qu'aux diverses épreuves de connaissances générales; toute note *zéro* est éliminatoire.

Les candidats sont classés dans l'ordre décroissant du total des points obtenus, compte tenu des majorations dont ils peuvent bénéficier : s'ils sont parents aux deuxième degré au plus avec un membre de la profession (10 points), enfants de famille nombreuse (2 à 6 points), orphelins de guerre ou pupilles de la Nation (5 points), fils d'anciens prisonniers de guerre ou de travailleurs déportés (3 points). Ces différentes majorations n'interviennent que pour les candidats déclarés admissibles à l'issue des épreuves définitives.

Les candidats refusés à la session de juin peuvent se présenter à celle de septembre ; dans ce cas, ils sont dispensés de la visite médicale et de l'examen psychotechnique. Les élèves munis du brevet élémentaire sont admis à l'École sans concours.

Contrat d'apprentissage.

La Fédération Parisienne du commerce en gros des vins et spiritueux signe avec le père ou le représentant légal du candidat admis un contrat d'apprentissage dans les conditions prévues par le Code du Travail et de la Prévoyance sociale. Ce contrat précise la durée et le programme des études, le taux de rémunération des élèves, les avantages divers et les diplômes officiels obtenus.

Durée et programme des études.

Les élèves reçoivent pendant trois années un enseignement général littéraire et scientifique et un enseignement professionnel théorique et pratique complets.

1° *Programme général :*

a) *Enseignement littéraire.* — Education morale et civique. Français. Histoire et Géographie.

b) *Enseignement scientifique.* — Mathématiques (Arithmétique, Algèbre). Physique. Chimie et Sciences Naturelles.

c) *Enseignement professionnel théorique.* — Viticulture. Géographie viticole. Œnologie. Comptabilité. Droit commercial. Transports. Législation viti-vinicole.

d) *Enseignement professionnel pratique.* — Stages « Vins et Spiritueux » dans les maisons les mieux organisées de la profession. Travaux de laboratoire. Tonnellerie. Stages spéciaux. Visites collectives.

De plus, il est prévu, entre chaque année scolaire, un stage de cinq à six semaines dans les vignobles du Midi ; les élèves peuvent ainsi participer aux travaux de vendanges et de vinification.

e) *Enseignement divers.* — Dessin. Ecriture. Sports et piscine chaque semaine.

Organisation interne de l'École.

La direction de l'École est assurée par un directeur, désigné par l'Enseignement technique et reconnu par la profession. Il est secondé dans sa tâche, d'une part, par un directeur technique, s'occupant spécialement de l'organisation des stages dans les maisons de la professionet de leur contrôle, d'autre part par un secrétariat.

Le corps enseignant est essentiellement composé de deux catégories distinctes d'éléments :

Les professeurs d'enseignements généraux ;

Les professeurs d'enseignements techniques et spécialisés.

Les premiers sont au nombre de trois. Chacun d'eux a la responsabilité d'une année pour laquelle il est chargé des enseignements tels que le français, les mathématiques, la physique, la chimie et la morale.

Les seconds, spécialistes en telle ou telle discipline, sont recrutés parmi les techniciens les plus qualifiés de la profession et les membres spécialisés de l'Enseignement supérieur. Il y a, actuellement, un professeur d'œnologie et viticulture, un professeur de comptabilité et un professeur enseignant le commerce et la législation viti-vinicole.

Notons enfin, qu'un moniteur d'éducation physique emmène, chaque semaine, les élèves au stade qui est réservé à l'École et s'occupe de toutes les compétitions sportives.

Programme détaillé des cours spéciaux.

Viticulture. — Morphologie et physiologie de la vigne; établissement du vignoble; procédés de multiplication; maladies et ennemis de la vigne; défense du vignoble; nomenclature régionale des cépages français.

Géographie viticole et viticulture spéciale. — Monographie des vignobles de France (étude détaillée); monographie des vignobles étrangers : Europe, Afrique et Amérique.

Œnologie. — Ce cours est le plus important tant au point de vue professionnel qu'au point de vue de l'abondance des matières.

Généralités : Importance et variété de la culture de la vigne en France et dans le monde; importance du vin dans la vie économique française; définition française du vin.

Historique et origine de la vigne et du vin.

Matières premières : La vigne (morphologie, peuplement actuel du vignoble français, importance économique de la production des pépinières). Le raisin (morphologie, rafle, pellicule, pépin, pulpe).

Phénomènes généraux de la fermentation : généralités sur les fermentations ; historique de la fermentation alcoolique ; étude des levures ; mécanisme de la fermentation alcoolique.

Transformation du moût en vin : éléments constitutifs du moût ; transformation de la matière sucrée (fermentation alcoolique, produits de la fermentation) ; meilleures conditions de fermentation.

Etude physique d'un vin : composition ; examen (aspect, limpidité, couleur) ; dégustation (parfum, bouquet, saveur) ; mesure de la densité.

Etude chimique d'un vin : l'eau ; l'alcool ; les produits volatils ; l'extrait sec ; les cendres ; les différentes acidités ; l'étude des sucres ; les matières colorantes ; les matières minérales ; l'anhydride sulfureux ; les autres éléments ; variation de la composition avec le vieillissement ; équilibre naturel entre ces divers composants ; anomalies ; produits illicitement ajoutés.

Les vinifications. — Généralités : étude du milieu, préparation du cellier et de la vaisselle vinaire ; travaux communs aux diverses vinifications : sulfitage, levurage, améliorations et techniques spéciales ; vinification en rouge ; vinification en blanc ; vinification en rosé ; vinifications spéciales : vins de liqueur, vins mousseux ; quelques procédés de conservation : mistelles, mûtés, acidification, vins doux et vins aromatiques.

Les spiritueux. — Généralités : les sucres ; notions chimiques ; définitions et classification des spiritueux ; eaux-de-vie des Charentes ; eaux-de-vie de l'Armagnac ; autres eaux-de-vie de vin ; traitements, vieillissement et conservation des eaux-de-vie ; étude des pertes en cours de stockage ; les apéritifs ; les liqueurs ; les eaux-de-vie de fruits autres que le raisin et les fruits à l'eau-de-vie ; compléments : le rhum, les alcools industriels.

Maladies, traitements et conservation des vins : maladies microbiennes et maladies chimiques. Soins à donner aux vins : soutirage, outillage, collage, filtration ; coupage, concentration, édulcoration.

Matériel employé en œnologie : fouloirs ; élévateurs ; pressoirs ; égouttoirs ; pompes ; filtres ; émietteurs de marcs ; cuves et vaisselles vinaire ; installation de celliers et de caves ; matériel de vendange et de transport ; installation des coopératives de vinification ; matériel de distillation ; appareils de concentration ; installations de pasteurisation ; installations frigorifiques ; étude des produits œnologiques ; rôle du technicien en œnologie.

Comptabilité. — Introduction à l'étude de la comptabilité. Le compte. Le jeu des comptes.

La tenue des livres : le Journal, le Grand Livre, la balance, écritures au journal, étude détaillée des frais.

Les différents systèmes de comptabilité : le système centralisateur, le système des journaux auxiliaires, le système du Journal, Grand Livre.

L'inventaire : généralités, théorie de l'amortissement et des provisions, inventaire extra-comptable, inventaire comptable ou écritures d'inventaire, les travaux après inventaire.

Comptabilité des affaires à la commission : généralités, sur les affaires à la commission, comptabilité.

Comptabilité des affaires en participation : généralités sur les affaires en participation, comptabilité.

Notions sommaires de comptabilité industrielle : généralités, prix de revient industriel ou coût de fabrication, comptes essentiels.

Ecritures de liquidation d'une maison de commerce.

Commerce. — Définition des affaires ; l'industrie commerçante ; les avantages du commerce ; la division du commerce ; le commerçant ; notions de gestion commerciale ; intermédiaires ; entrepôts et magasins généraux ; documents divers. Conclusion.

Stage dans un entrepôt de vins. Tirage en bouteilles.

Correspondance commerciale : correspondance relative aux échanges commerciaux, autres relations de l'entreprise.

Droit commercial. — Généralités : actes de commerce ; les commerçants ; les contrats commerciaux ; les effets de commerce ; les sociétés commerciales ; faillite ; liquidation judiciaire et banqueroute ; juridiction commerciale.

Transports. — Modes de transport ; études détaillées des moyens de transport ; problèmes de coordination ; réglementation générale ; conclusion.

Législation viti-vinicole. — Origine de cette législation et son évolution ; les appellations d'origine ; répression des fraudes ; législation des prix appliqués au commerce des boissons ; la production du vin en France et les problèmes qu'elle pose.

Législation fiscale. — L'administration des Contributions indirectes ; les impôts actuels perçus par la régie des C. I. ; droit de licence ; formalités à la circulation ; les boissons ; les vins et les alcools ; acides acétiques et vinaigres ; commerce des boissons ; impôts divers ; le contrôle fiscal.

Stages pratiques « Vins et Spiritueux ». — Vins : manipulations des vins ordinaires, futaille, traitements et manipulations diverses, manœuvres de cuveries modernes, mise en bouteilles mécanique, manipulations des vins blancs, des vins fins et des vins mousseux.

Spiritueux : travaux généraux du distillateur et du liquoriste, coupages des eaux-de-vie, mise en bouteilles, mécanique, traitements et techniques spéciales.

Tonnellerie. — Technologie sommaire ; fabrication d'un objet droit ; fabrication d'une futaille ; réparations sommaires.

Laboratoire. — Généralités : dosages élémentaires, vins et eaux-de-vie ; utilisation des appareils de précision : balance, microscope ; les solutions titrées ; dosages complémentaires et de précision : vins et eaux-de-vie ; marche générale de l'analyse.

Ainsi, une telle formation commerciale et technique permet aux élèves diplômés d'aspirer rapidement à une très intéressante situation dans une des branches spécialisées de la profession.

A la lumière de ce programme détaillé, on conçoit que les candidats aient intérêt à posséder un an ou deux ans d'études complémentaires générales ou commerciales pour suivre avec profit les leçons de comptabilité, celles de mathématiques, de physique et surtout de chimie préparant au cours d'œnologie et aux travaux pratiques de laboratoire.

Le contrôle médical.

Une fois rentrés à l'École, les élèves sont très sérieusement suivis par le médecin-chef du Service social. Chaque semaine, ils subissent une visite qui comporte un examen radioscopique, un examen anthropométrique (taille, poids, périmètre thoracique, spiromètre, etc.). Les résultats de ces observations sont portés mois par

Une manipulation d'élève. Dosage de l'acidité des vins.

mois sur une fiche spéciale ; cette fiche comprend, en outre, un tableau sur lequel on porte, également chaque mois, en regard l'un de l'autre, le poids et le classement de l'élève. Ceci permet d'établir en fonction du temps les deux courbes de variations du poids moyen mensuel et du classement correspondant ; des chutes simultanées anormales de ces deux courbes ont permis de constater chez tel ou tel sujet, d'une part, un état de fatigue générale nécessitant un repos plus ou moins prolongé, d'autre part, de vérifier que le rendement intellectuel est le plus souvent fonction d'un bon équilibre physique.

Enfin, le médecin a la faculté de dispenser, lorsqu'il le juge nécessaire, pour une période plus ou moins longue, certains élèves du sport, de la piscine, des stages quotidiens, voire même de toute activité physique.

Rémunération et avantages divers.

L'élève reçoit, dès son admission à l'École, pour toute journée de présence effective :

a) Un salaire journalier progressif suivant l'année à laquelle il appartient ;

b) Une prime journalière calculée sur la moyenne des notes mensuelles ;

c) Une prime journalière de chef d'équipe s'il remplit cette fonction ;

d) Des primes exceptionnelles pour donner plus de valeur aux lettres de félicitation décernées à l'occasion de travaux remarquables.

De plus, l'École constitue à chaque élève un *pécule*, calculé sur le nombre de jours de présence pendant les trois années de scolarité, et versé avec les intérêts, cinq ans après la sortie, aux titulaires du certificat d'aptitude professionnel (C. A. P.) qui ont respecté la clause du contrat leur adjoignant de se placer dans une entreprise de la profession.

L'enseignement, les fournitures scolaires et les transports en service sont gratuits.

Le régime est le demi-pensionnat ; le repas de midi est servi gratuitement à l'École.

Le service médico-social de la Fédération, nous venons de le voir, prend un soin particulier de la santé des élèves par des visites hebdomadaires organisées.

Enfin, le placement des élèves ayant terminé leurs études est assuré dans des entreprises de la profession et contrôlé par l'École.

Sanction des études.

La sélection des élèves ayant subi les cours théoriques et pratiques est à trois échelons :

1° Le diplôme de fin d'études, remis par l'École aux élèves ayant échoué à l'examen de passage de deuxième en troisième année et à ceux qui sont refusés au C. A. P. ;

2° Le certificat d'aptitude professionnelle, diplôme officiel qui sanctionne une scolarité complète et la réussite à l'examen de sortie ;

3° Le brevet de maîtrise, diplôme officiel préparé par l'assistance à une série de cours professionnels complémentaires spécialisés, après un stage plus ou moins long dans la profession, et délivré après réussite à l'examen.

Ces diplômes donnent droit à une majoration de salaire fixé par le contrat collectif.

Conclusion.

L'École de métiers des vins et spiritueux possède, nous venons de le voir, un caractère tout à fait original. Nouvellement créée, seule de son espèce, elle répond à des nécessités impérieuses de la profession, en formant des spécialistes qualifiés, appelés à diriger aussi bien des services techniques que des services commerciaux. C'est pour cela, que la Fédération du commerce en gros des vins et spiritueux, pleinement consciente de ses responsabilités, a tenu à l'entière gratuité de l'enseignement. Elle supporte actuellement, par moitié avec l'Enseignement Technique, un budget important. Elle doit, au effet, assurer pendant trois ans la formation professionnelle complète de quatre-vingts élèves à qui sont fournis livres et cahiers, qui sont nourris sans frais à midi et qui bénéficient, au surplus, d'un salaire, de primes diverses et d'un pécule intéressants.

La direction et les professeurs d'enseignements généraux et techniques ont compris toute l'importance de l'effort qui leur a été et qui leur est encore demandé ; depuis trois dures années, ils se donnent à fond à une œuvre qui verra, sans nul doute, consacrer son succès lors du premier certificat d'aptitude (C. A. P.) qui doit avoir lieu à la fin de cette année scolaire.

Souhaitons qu'en province, aussi bien qu'à Paris, cette heureuse réalisation d'une Fédération industrielle bien organisée et consciente de l'imperfection actuelle de ses techniques, ouvre la voie à d'autres initiatives de ce genre.

Economie Viti-Vinicole

Contribution à l'étude du programme viticole de la France

Par Michel FLANZY

Directeur de la Station Régionale de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne (Aude).

(Suite)

II. Problème vinicole

On admettait que la crise viticole, qui s'était abattue sur notre pays en 1927, était principalement due à la surproduction. De plus, elle se trouvait aggravée par une sous-consommation manifeste et, en outre, par l'insuffisance notoire de débouchés extérieurs.

Production française. — Par production française, il faut entendre la somme des productions métropolitaine et algérienne.

La crise phylloxérique avait provoqué en France une évolution du vignoble. Des plantations de coteaux à faible rendement avaient fait place à des plantations de plaines à grand rendement. Mais il ne s'agissait pas seulement d'une simple translation de la vigne du coteau vers la plaine. On constatait finalement une diminution sensible des surfaces viticoles dans les régions à appellation et dans les régions voisines de la limite septentrionale de l'aire de la vigne. Et aux plantations nouvelles dans des terrains littoraux où il aurait été difficile de mettre d'autres cultures, le mode de culture subissait à son tour une évolution profonde : les appareils tractés remplaçaient de plus en plus les appareils manuels. Le rendement était finalement accru, le prix de revient diminué. Ces facteurs améliorés étaient l'indice d'une culture bien conduite. Mais, tout compte fait, les surfaces complantées étaient en sensible régression. De 2.300.000 ha. en 1879, elles passaient à 1.600.000 en 1900, 1.570.000 en 1908 et 1.450.000 en 1939, soit finalement aux 2/3 de ce qu'elles avaient été. Une telle réduction était l'apanage exclusif de la France. Ce fait économique n'a jamais été suffisamment mis en relief.

La production moyenne décennale atteignait déjà 50 millions d'hectolitres en 1875, sans compter la production d'Alsace-Lorraine. Elle ne dépasse pas à présent, en période normale, 56 millions y compris la production d'Alsace-Lorraine. Il est remarquable que la production métropolitaine d'avant 1940 ne soit pas plus élevée que celle d'avant la crise phylloxérique.

A cette production il faut ajouter celle de l'Algérie. Son vignoble atteignait, avant les lois restrictives d'avant-guerre, près de 400.000 hectares. Sa production moyenne atteignait environ 15 millions d'hectolitres, soit une production unitaire de 57 hectolitres, exactement la moyenne métropolitaine.

Ainsi, l'ensemble de la production française plafonnait en moyenne à 70 millions d'hectolitres. On peut donc affirmer que, dans les circonstances ordinaires, le vignoble français suffit à peine aux besoins vinicoles de sa population.

Evidemment lorsqu'il y a simultanéité dans l'abondance, la récolte peut dépasser plus ou moins largement cette limite de 75 millions. Il s'agit alors de cas exceptionnels qu'il faut prévoir et pour lesquels les solutions doivent être prévues longtemps à l'avance et toujours prêtes à fonctionner sans brimade pour le viticulteur, pertes pour la viticulture et préjudice pour l'économie nationale.

Mais généraliser par la pensée ces récoltes exceptionnelles et décréter ensuite qu'il y a surproduction c'est méconnaître singulièrement le caractère même de toute production agricole : sa variabilité. De pareilles ignorances conduisent inexorablement à sa ruine.

Production mondiale. — Que dire de la surproduction mondiale ? Certains considèrent que, de 1900 aux années d'avant-guerre, la production moyenne était de 135 millions d'hectolitres à 165 millions d'hectolitres. D'autres évaluent la récolte mondiale moyenne de 1900 à 1909, à 150 millions d'hectolitres et en 1943, à 175 millions. Ces chiffres sont à peu près concordants et dénotent qu'actuellement la production mondiale est en accroissement de 1/5 seulement sur le chiffre de 1900.

Or, pendant ce temps, la population des pays viticoles, grands producteurs et consommateurs de vin,

passait de 100 millions environ à 130 millions d'habitants. En outre, celle des pays consommateurs d'Europe croissait de 150 millions à 190 millions. Il s'agissait au moins d'une augmentation de 1/5 de la population viticole. Elle aurait dû absorber l'augmentation de 1/5 de la production. Il n'en a rien été. Mais peut=on qualifier de surproduction les excédents de disponibilité existant sur le marché ?

Qualité des vins. — Quant à la qualité des vins, elle est aussi grande dans les vins de crus qu'autrefois. Et pour les vins ordinaires, il est exagéré de dire qu'elle a considérablement baissé. En réalité, les bons vins d'origine ou de coupages d'autrefois ont peu à peu cédé la place à une sorte de vin commun, véritable création industrielle, d'une neutralité désespérante pour tout amateur de bon vin. Certains consommateurs s'y sont habitués, leur goût est devenu déplorable. D'autres sont restés fidèles au bon vin, mais ont dû réduire leurs besoins par suite de la raréfaction de cette marchandise. Ce fut une des causes de la sous=consommation.

Sous=consommation sur le marché intérieur. — Après la guerre de 1914=1918, la consommation avait progressivement augmenté. Elle passait par tête d'habitant de 148 litres avant guerre à 159 litres après guerre. La consommation du « pinard » aux Armées avait en quelque sorte vulgarisé davantage son usage dans d'autres zones françaises. Cette extension se complétait d'un accroissement de la consommation dans les régions vinicoles à la suite des bas prix pratiqués en 1922, 1924 et 1925, et cela à cause des récoltes abondantes. Pour la consommation taxée, le minimum était obtenu pendant la campagne 1924=1925 avec 55 millions d'hectolitres. Mais en 1926, la situation change, la récolte est déficitaire, les prix montent, la spéculation joue. Le vin devient trop cher pour le consommateur de vin ordinaire. En 1927, cet état de chose se maintient. Si les prix ont baissé à la propriété, la majoration abusive des droits de circulation, les frais de transports élevés, font finalement un vin toujours cher. Le consommateur s'en détourne. Aussi la consommation taxée passe=t=elle à 44 et 45 millions d'hectolitres pendant la campagne 1926=1927 et la campagne suivante. Il s'agissait d'une diminution de 1/5 environ.

En 1928=1929, la vendange est abondante. Mais la clientèle est devenue trop réduite. Les prix baissent considérablement de 25 fr. le degré=hecto à 10, puis à 6 et à 5 fr. C'est le désastre : ces bas prix amènent toutefois un accroissement de la consommation taxée qui remonte à 47 millions d'hectolitres en 1928=1929, et 50 millions en 1930. C'est autour de ce chiffre que se stabilise notre consommation.

Or, ce chiffre était atteint dès la deuxième moitié du XIX^{e} siècle pour une population inférieure en nombre à 1/9 environ au chiffre actuel. N'est=il pas surprenant que parallèlement au développement de la population, à l'augmentation de son bien=être, la consommation vinicole n'ait pas progressé ? Normalement il aurait fallu atteindre une consommation taxée supérieure à 60 millions d'hectolitres. Il y a donc indiscutablement sous=consommation. Et la sous=consommation effective apparaît bien plus grande que la sous=consommation statistique.

Or, la sous=consommation persistante accumule les disponibilités annuelles. Il arrive un moment où, de report en report, la masse des disponibilités surpasse dangereusement celle des besoins. Ce fait est exprimé en disant que le commerce n'achète plus. Ses chais sont pleins, mais les caves des viticulteurs également. C'est la crise dans toute son ampleur avec tout son cortège de détresse. Lors des dernières crises viticoles, l'erreur coupable a été de prendre l'accumulation des disponibilités pour un effet de la surproduction, alors qu'il s'agissait de sous=consommation généralisée.

Sous-consommation sur le marché mondial. — Le cas n'était pas spécial en France. Par tête d'habitant et par an, la consommation passait de : 1900 à 1909 à 104 l. à 92 l. en Italie et de 86 l. à 80 l. en Espagne. La consommation était en recul dans tous les pays producteurs. De 1900 à 1931, elle baissait de 15 millions d'hectolitres. Par contre, les surfaces plantées passaient de 6.505.000 ha. en 1900 à 7.300.000 en 1931.

Certains économistes mettent bien en relief cet accroissement important. On oubliait ou ignorait qu'il correspondait, pour une large part, à une orientation nouvelle de la production et de la consommation mondiales. Ces dernières étaient, en effet, dirigées vers la consommation du raisin.

Aussi quand on considère, d'une part, l'accroissement de la production viticole,et, d'autre part, l'accroissement proportionnellement plus importante de la population, il est logique d'écrire que les excédents vinicoles qui ont amené la crise viticole de 1930 ont été surtout provoqués par une crise généralisée de la sous=consommation mondiale.

Causes profondes de la sous=consommation. — On a vu plus haut que la consommation du vin est bien en relation directe avec son prix de revient. Or, les tarifs douaniers, les taxes de consommation, sont en général si élevés qu'ils rendent souvent ce prix excessif et même prohibitif pour certains. Au point que quelques économistes n'hésitent pas à rendre les barrières douanières, manifestation de la guerre économique, responsables de la crise viticole.

Au cours des crises nées de l'invasion d'un cryptogame (mildiou) ou d'un insecte (phylloxéra), le marché a connu les vins *artificiels*, où, de la couleur et de l'alcool, rien ne provenait du raisin. De cette fraude, il restait toujours un souvenir, une tendance qui portaient quelque préjudice à la bonne réputation du vin. Comme par miracle, périodiquement revenaient en dehors de toute crise, l'industrie des vins artificiels, ou des *vins de fruits* obtenus par macération des baies de toutes sortes avec addition d'eau, de sucre, d'alcool et vendus comme vins. C'est ainsi, qu'en 1939, la Belgique avait fabriqué 100.000 hl. de ces vins ; Londres en fabriquait plus de 150.000 hl. pendant la même période. Autant de vins naturels qui n'étaient pas consommés.

Certaines pratiques autorisées pour les vins exportés, mais défendues rigoureusement pour les vins destinés à la consommation intérieure jetaient la suspicion sur les meilleurs vins. En particulier, le vinage des vins exportés, souvent réalisé avec l'alcool d'industrie ne pouvait guère favoriser la réputation du bon vin naturel et développer sa consommation.

Les campagnes d'ordre philosophique et religieux ont été toujours ardemment menées contre le vin. Comme moyens, elles prenaient la propagande anti=alcoolique dans les pays scandinaves et dans les pays consommateurs

ou susceptibles de le devenir, la prohibition en Finlande et jusqu'en 1933, aux Etats=Unis.

Il est regrettable que la propagande anti=alcoolique, en général, n'ait pas distingué entre l'alcool et le vin.

La Colombie l'avait fort bien compris; la lutte anti=alcoolique n'y visait pas les vins, mais elle s'exerçait sur les boissons fortes, les liqueurs et les boissons extraites du maïs. Il faut bien reconnaître que les pratiques telles que le vinage, des fabrications aussi douteuses que celles des vins artificiels donnaient de nouvelles armes à la propagande des abstinents. L'action de ceux=ci devenait plus efficiente. Enfin, dans le monde musulman, le res= pect des principes religieux du Coran, interdisant la consommation de toute boisson alcoolique, réalise une prohibition de fait. C'est fermer ainsi un débouché immense au jus fermenté de la vigne.

Pourtant, une propagande, assez difficile dans le monde musulman, paraissait assez aisée à mener contre les abstinents catholiques ou protestants. Il faut recon= naître qu'elle n'a pas été efficace. C'est que les travaux scientifiques sur la valeur hygiénique des vins ont été trop souvent des œuvres partisanes. Le monde médical s'est trouvé souvent divisé en trois camps : d'une part les adversaires irréductibles du vin ; d'autre part, les partisans enthousiastes de cette boisson ; enfin, entre eux, les indifférents s'amusent des arguments techniques mis en avant par les uns et par les autres.

Tout de même, il faudrait bien s'entendre. Le bon vin est ou n'est pas une boisson hygiénique. Il est facile de fixer définitivement ce point capital. Que faut=il pour cela ? Tout simplement un travail scientifique d'où serait exclu toute méconnaissance des règles ordinaires de l'art de boire. Trop d'expérimentateurs ont confondu vin et alcool et alcools concentrés avec eaux=de=vie. Trop d'expérimentateurs n'ont pas réfléchi que l'homme ama= teur de vin et de bonne boisson peut consommer un à deux litres de vin par jour, mais en répartissant cette dose en multiples ingestions coupées par des travaux de force et deux, trois, quatre repas. Trop d'expérimentateurs, enfin, n'ont pas suffisamment attaché d'importance à l'origine et à la nature du vin, à la présence ou à l'absence d'antiseptiques. Il est impardonnable d'avoir confondu, vin d'hybrides avec vin de vinifera, vin naturel du pro= ducteur avec vin plus ou moins travaillé prélevé dans les grandes villes, vin naturel encore, avec vin chargé d'anhydride sulfureux. A l'opposé, trop d'expérimenta= teurs ont eu tendance à généraliser et à nier certaines exceptions. Il peut y avoir des cas ou des causes d'inac= coutumance. Au lieu de les ignorer, il eût mieux valu les reconnaître, en rechercher la cause. Si un vin donne à l'estomac une sensation de brûlure, si la gorge s'irrite un peu, recherchons s'il ne s'agirait pas d'une présence anormale de SO^4H^2 *masquée apparemment* par la glycérine frauduleusement ajoutée ou encore un excès d'anhydride sulfureux, ou encore une acidité naturelle excessive.

Position des vins français dans le Monde. — La moyenne de nos exportations avait été supérieure à deux millions d'hectolitres pendant tout de XIX^e siècle. Le maximum a été atteint en 1873, avec près de quatre millions d'hectolitres. Mais ensuite, la puissance de notre exportation s'est peu à peu amenuisée pour descendre à deux millions d'hectolitres en 1891, à 700.000 hl. en 1932.

Certes, cette chute a bien subi quelques arrêts et parfois quelques redressements comme en 1907, avec 2.700.000 hectolitres. On constatait encore, juste avant guerre et grâce à la propagande des importateurs, un léger redressement puisque nous exportions en 1938, un million d'hectolitres. Mais ce qu'il faut souligner, c'est que, depuis bon nombre de décades, nos importations vinicoles dépassent nos exportations, au point que la France est le pays du Monde qui produit le plus de vin et celui qui en importe le plus. Et cela sans tenir compte des arrivages algériens comptés au chapitre importation dans la statistique officielle. Quelles étaient les causes de cette situation intérieure *assez paradoxale* ?

Causes de cette infériorité. — L'une des plus impor= tantes fut le phylloxera. Pendant sa période dévastatrice et pendant la reconstruction du vignoble, la production française ne suffisait même plus à satisfaire nos propres besoins. Il fallait tout de même répondre aux exigences des populations dont le vin était la boisson habituelle. La France subit alors une importation massive des vins courants venus d'Espagne, de Grèce, d'Italie. Elle vit ses marchés extérieurs de vins courants pris par les vins étrangers. Ceux=ci n'avaient pourtant pas la finesse des nôtres. Les consommateurs s'habituèrent à des boissons plus vineuses, plus rudes. Il s'en suivit une régression sensible du goût. Pendant deux générations, nos vins n'allaient plus être savourés comme autrefois et cela en dehors de toute considération de prix.

Causes économiques. — A cette cause générale de sous= consommation s'ajoutait la *concurrence grandissante des vins étrangers* généralement écoulés à plus bas prix. Les une provenaient des vieux pays viticoles : Italie, Espagne, Grèce ; des vignobles d'Europe Centrale ; des vignobles nouveaux d'Argentine et du Chili, d'Australie et d'Afri= que du Sud. En outre, *la fraude déloyale* sur les appella= tions d'origine amenait sur les marchés européens des bourgogne d'Australie et des bordeaux du Chili. Ces vins étaient tarifés à un prix bien inférieur à celui de nos produits. Ces mixtures, où n'entrait pas une goutte de vin de France, ont peu à peu lassé l'acheteur. Mais le discrédit était jeté sur les appellations françaises usurpées.

(à suivre).

REMARQUES SUR LA PRODUCTION VITICOLE FRANÇAISE

par P. BRÉJOUX,

Chef du Service technique du Comité National des Appellations d'Origine.

(Suite et fin)

La production vinicole.

De 1929 à 1939, la récolte métropolitaine est de 55.000.000 d'hl. en moyenne et celle de l'Algérie de 1928 à 1939 d'un peu plus de 15.000.000 d'hl. soit au total 70.000.000 d'hl. Cette production a même atteint 73.600.000 d'hl. en 1930-1939.

La production totale française est en moyenne de 42 % de la production mondiale et de 52 % de la production européenne qui étaient respectivement en 1930-38 de 175.000.000 et de 140.000.000 d'hl.

En 1866-75, la production métropolitaine française était de 57.500.000 d'hl. et celle de l'Algérie en 1880 de 1.500.000 d'hl.

Malgré la diminution considérable des superficies, la production française s'est accrue par suite de l'augmentation du rendement à l'ha, augmentation due à des causes diverses.

1° L'influence du greffage ;

2° La régression de la culture de la vigne dans les régions septentrionales ou d'altitudes élevées ;

3° Le déplacement des plantations des coteaux vers les plaines et des terrains à céréales plus riches ;

4° L'emploi des hybrides résistants aux maladies ;

5° L'amélioration des moyens de lutte contre les ennemis de la vigne.

Le rendement pendant la période 1866-75 était de 23,5 hl. à l'ha., alors que le rendement en 1930-38 pour la France atteignait 39,3 hectolitres.

L'augmentation du rendement est des deux tiers par rapport à l'époque pré-phylloxérique. Cette augmentation est surtout remarquable dans les départements du Midi où le rendement a doublé.

Avant cette guerre, le rendement moyen était d'environ 52,1 hl. à l'hectare dans les 4 départements gros producteurs du Midi, de 50 hl. pour l'Algérie et de 30 hl. pour le reste de la France. Le département de l'Hérault dépassait très souvent 70 hl. à l'hectare.

Voici quels sont les départements qui, pour le rendement, se classent immédiatement après l'Hérault, l'Aude, le Gard et les Pyrénées-Orientales : Le Loir-et-Cher dont le rendement, plus variable que dans le Midi, atteint parfois des chiffres très élevés comme 91,2 hl. en 1922, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, la Loire-Inférieure, la Saône-et-Loire, le Rhône, etc...

Dans l'Hérault et l'Aude, pour un rendement moyen de l'ordre de 60 hl., les vignes des plaines de Narbonne et de Béziers produisaient généralement plus de 100 hl. à l'hectare avant cette guerre. En 1944, les rendements étaient très sensiblement réduits dans les régions de monoculture.

Hérault	39,5	hl.	Moyenne 34 hl.
Aude	23,2	—	
Gard	47,1	—	
Pyrénées-Orientales	20,1	—	

Par rapport à la période précédant la guerre, le rendement de ces 4 départements est passé de 52, 1 hl. à 34 hl. en 1944 soit une diminution de 34,7 %.

En 1945, ce rendement n'est plus que de 30 hectos.

Au contraire, dans les régions de polyculture ainsi que dans celles produisant des vins à appellations contrôlées, le rendement de 1944 était normal :

Gironde	35	hl.	
Dordogne	21	—	
Côte-d'Or	32,2	—	
Saône-et-Loire	50,9	—	
Rhône	36,2	—	
Maine-et-Loire	30,3	—	Gelées de printemps
Loire-Inférieure	42,4	—	
Indre-et-Loire	25,2	—	
Loir-et-Cher	38,2	—	
Marne	27,9	—	

En 1945, le rendement dans quelques=unes de ces régions est extrêmement faible : 2,8 hl. en Loire=Inférieure et en Maine=et=Loire.

La production des 4 départements du Midi précités qui représentait 50 % de la production métropolitaine n'était plus en 1944 que de 30 %. Elle est de nouveau de 54 % en 1945.

En Algérie, le rendement à l'hectolitre a diminué dans les mêmes proportions que dans le Midi de la France (28 hl. à l'hectare en 1945).

La réglementation de la production.

Pour les vins à appellations d'origine contrôlées, après les lois de 1905 (délimitations administratives) et de 1919 (délimitations judiciaires) qui furent des échecs, le décret=loi du 30 juillet 1935 a entendu faire une œuvre technique. Le succès des décrets de contrôle a été compromis par les mesures de taxation et de réquisition et aussi par le fait qu'il n'existe qu'un nombre infime de contrôleurs compétents. L'institution des appellations contrôlées exige l'œuvre du temps. Elle doit être complétée par une réglementation actuellement à l'étude pour la reconstitution du vignoble.

Nous sommes persuadés que dans l'avenir elle continuera à mériter la confiance des viticulteurs et qu'elle acquerra celle des consommateurs.

Sous l'influence des conditions économiques, des séries de mesures ont été prises à différentes époques *pour les vins de consommation courante* en particulier en 1905=1907 puis à partir de 1931 jusqu'au décret=loi du 30 juillet 1935, mais on ne peut prétendre qu'il y ait eu en France une véritable politique viticole coordonnée pour les vins ordinaires.

Ces mesures étaient d'ordre économique, elles ne s'attaquaient qu'aux effets, mais non aux causes de la décadence de la production viticole française. C'étaient des mesures improvisées hâtivement qui n'ont pas eu de résultats durables. Nous pouvons les classer en quatre groupes :

1° *Amélioration de la qualité* :

a) Elévation du degré minimum des vins de coupage :
b) Réglementation du pressurage des lies ;
c) Prestations d'alcools viniques;
d) Interdiction de la fabrication des vins de diffusion ;
e) Transferts de blocage et de distillation sur les vins de certains cépages.

2° *Réduction de la production* :

a) Réglementation de l'irrigation ;
b) Interdiction des plantations nouvelles ;
c) Distillation obligatoire ;
d) Indemnisation des arrachages.

3° *Pénalisations financières* :

Redevance sur les hauts rendements.

4° *Organisation du marché* :

Blocage et échelonnement des sorties.

Certaines de ces mesures sont critiquables, d'autres ne furent pas appliquées : la limitation des plantations empêche les plantations dans les coteaux abandonnés, mais n'interdit pas aux propriétaires possédant moins d'un hectare de vigne de planter dans la plaine jusqu'à concurrence de cette surface. La vente des vins des cépages prohibés fut autorisée sous le nom de ces cépages.

En fait, deux mesures eurent une importance considérable sur l'amélioration du marché :

L'échelonnement des sorties, complété par des facilités de crédit, qui a permis la régularisation des cours ;

La distillation obligatoire qui frappait les grandes et les moyennes propriétés et qui a fait disparaître les excédents.

Mais, ces réglementations n'ont pas contribué à améliorer réellement notre production viticole et pourtant des cris d'alarme avaient été jetés bien souvent.

« A regarder les choses de haut, il est hors de doute que les origines de la crise sont lointaines, que les causes qui l'ont produite sont complexes et multiples, d'ordres divers, agricole et économique. Elles prennent leur source dans la crise phylloxérique qui, en détruisant le vignoble a du même coup bouleversé toutes les industries qui en découlent, modifiant à la fois les pratiques culturales et les produits, les habitudes du consommateur et les nécessités du commerce, si bien que la crise phylloxérique surmontée et vaincue en apparence, apparaît comme plus redoutable dans ses conséquences éloignées que dans ses conséquences immédiates ». (Prosper Gervais, *l'Avenir de la Viticulture Méridionale*, 1906).

A notre avis, la crise phylloxerique n'a fait qu'accentuer l'évolution de notre production viticole.

Le premier responsable est le négoce qui, en recherchant le profit, a cherché à acheter le vin au plus bas prix sans tenir compte de la qualité. Beaucoup de commerçants achetaient de préférence les vins de mauvaise qualité qui étaient remontés en alcool avec des vins d'Algérie ou des Corbières, en couleur et en acidité avec certains vins de pays. C'était le triomphe de la vente au degré hectolitre. C'est surtout dans les grands centres de consommation que la lutte fut la plus vive pour livrer la quantité au prix le plus bas. Des vins très médiocres étaient introduits dans les coupages pour en diminuer le prix de revient. Les vins, standardisés, livrés à la consommation « ont fini par altérer le goût public en l'habituant aux vins n'ayant réellement ni bouquet, ni saveur propre » (Colonel Mirepoix, Président d'honneur de la C. G. V., Rapport au Conseil National Economique en 1932).

Les producteurs ont dû céder peu à peu. Les hybrides ont remplacé les cépages français d'un prix de revient beaucoup plus élevé. L'aramon a envahi le vignoble méridional, les plaines de l'Hérault, de l'Aude, du Gard, des Pyrénées=Orientales, des Bouches=du=Rhône, se sont couvertes de vignes alors que les coteaux et les cépages traditionnels étaient abandonnés ou conduisaient à la ruine les derniers tenants de la tradition.

Les coopératives ont contribué également souvent à la baisse de la qualité en acceptant les apports de vendanges les plus médiocres. Il y avait toujours des viticulteurs honnêtes dont les apports remontaient le degré de l'ensemble.

On est arrivé à la disparition des vins de qualité, à l'abandon de coteaux qui ne peuvent porter d'autres cultures que la vigne, à la propagation des hybrides qui occupent plus de 17 % de la superficie du vignoble et enfin, à la distillation de 40.000.000 hl. de vins.

Et pourtant, il semble que l'on aurait pu suivre une

tout autre voie. Les conditions nées de la guerre, vont peut=être heureusement permettre aux viticulteurs aidés par l'Etat de prendre des mesures salutaires. Le vieillissement du vignoble et la menace du court=noué contribueront indirectement à la rénovation de notre production viticole.

Les principes directeurs de la rénovation de la production viticole francaise. — Le vignoble français avant cette guerre se caractérisait par la surproduction de vins médiocres. Il n'y a jamais eu surproduction de vins de qualité. C'est la politique de la quantité qui était la cause permanente des crises périodiques qui frappaient notre viticulture en même temps que s'abaissait la qualité moyenne de nos vins.

« C'est ainsi qu'on est passé du bon vin ordinaire au vin médiocre et du vin médiocre au vin anormal... Il faut dire qu'un certain commerce achetait de préférence ces vins de mauvaise qualité, qu'il coupait avec des vins étrangers de haut degré. Il les préférait à de meilleurs vins qu'il aurait fallu payer plus cher... Le remède français à la surproduction c'est la recherche de la qualité ». (J. Capus. Discours au Sénat, 1931).

La protection des vins de qualité a commencé en 1941=42 quand les pouvoirs publics ont été amenés à accorder une taxation supérieure à certains vins qui, produits par de bons cépages avec un rendement peu élevé, étaient d'une qualité supérieure aux vins d'hybrides ou de cépages à grands rendements. C'est le Comité National des Appellations d'Origine qui le premier a été chargé de préciser la réglementation de cette catégorie de vins : aire de production, encépagement, degré alcoolique minimum, rendement à l'hectare.

Cette réglementation poursuivie par la Fédération des vins délimités de qualité supérieure a donné lieu à des arrêtés de taxation accordant à ces vins une prime sur les vins ordinaires très supérieure à celle qu'ils obtenaient il y a quelques années, mais correspondant vraisemblablement à celle d'autrefois.

Il ne faudrait pas, la liberté des prix et des transactions une fois revenue, que ces différences de prix disparaissent. Bref, il faut qu'à l'avenir la qualité « paie ». Il n'apparaît pas impossible que les syndicats intéressés puissent obtenir par un texte réglementaire que les vins vendus au commerce avec le label soient livrés à la consommation sans coupage. Ces vins ne doivent pas servir à rendre marchands des vins médiocres ou même impropres à la consommation. C'est là, selon nous, une tâche importante que devra envisager de mener à bien la Fédération des Vins Délimités de Qualité Supérieure.

Le même principe étant étendu à l'Algérie, on verrait rapidement le commerce et les consommateurs abandonner les vins d'hybrides et les vins de petits degrés obtenus à grand rendement dans les plaines.

Les producteurs de « vins de qualité » dont la situation était extrêmement précaire à la veille de la guerre pourraient alors envisager l'avenir avec confiance. Quant aux autres, ils devraient peu à peu, soit revenir aux plants traditionnels, soit restituer à d'autres cultures les terrains plantés en vignes au moment de la reconstruction phylloxérique.

La première critique qui puisse nous être opposée, c'est de dire que le prix de revient de l'hectolitre sera plus élevé. Mais il faut noter qu'à la veille de la guerre le prix du vin à la production, relevé artificiellement par les dispositions du statut vinicole, n'était que le quintuple des prix pratiqués en 1913=1914.

Contrairement à ce qui se passe pour d'autres productions agricoles : blé, betterave à sucre, pommes de terre où des progrès remarquables ont été obtenus par la création de variétés nouvelles, il n'a pas été possible en viticulture de trouver jusqu'alors des cépages de qualité donnant des rendements moyens élevés. Les études de M. Branas sur l'aramon, à la suite de celles de Ravaz, ont montré que la qualité du vin diminue régulièrement quand s'accroît le potentiel végétatif. Aussi les méthodes qui tendent à augmenter les possibilités de production sont elles à proscrire : irrigations, fumures abondantes, emploi de cépages gros producteurs, taille abusive, etc.

Il faut, par contre, chercher à améliorer le rendement en diminuant les pertes subies par le vignoble du fait des gelées et des parasites en particulier. Cette lutte devrait être envisagée sur le plan syndical. Mais il est d'autres mesures pour abaisser le prix de revient que l'accroissement du rendement à l'hectare.

C'est d'abord la constitution d'organismes syndicaux communaux ou cantonaux pour la production des porte=greffes et des greffons, et l'emploi de la motoculture.

Enfin, l'abaissement des frais de culture peut être recherché par la production sur place dans les terrains d'alluvions (souvent occupés par des vignes donnant des vins médiocres) des céréales et des fourrages pour lesquels les départements de monoculture du Midi sont tributaires des régions voisines. Prosper Gervais en 1906, montrait que les frais à l'hectare dans le Midi étaient beaucoup plus élevés que dans les régions de polyculture :

« Alors que nous dépensons de 700 à 800 fr. de frais « par hectare dans le Midi, dans le Centre, dans l'Ouest, « dans le Sud=Ouest, on en dépense de 400 à 500 ». Il ajoutait :

« S'il est vrai qu'on ait abusé de l'aramon, qu'on « l'ait souvent planté sur des coteaux, où il n'est point « à sa place, et qu'ainsi on ait donné à notre production « méridionale une uniformité qui est, pour elle, une « sorte de faiblesse et peut=être de discrédit, le mal est « plus aisément réparable qu'on ne pense. S'il convient « de rendre une partie de nos basses plaines à la culture « des fourrages et des céréales (sans parler des primeurs « ou des arbres à fruits), il convient également de res= « tituer, à nos coteaux, les cépages qui leur permettront « de produire des vins de choix ».

L'œuvre à entreprendre est peut=être longue, mais elle devrait réussir. La région des Charentes nous montre un exemple d'une telle transformation agricole. Le vignoble charentais occupait 166.000 ha. en 1875 (soit plus, il y a un siècle, que l'Aude, le Gard, l'Hérault et les Pyrénées=Orientales réunis), il en couvre aujourd'hui moins de 60.000 sans que pour cela le pays se soit appauvri.

Dans toutes les régions, le vignoble est vieux et la reconstitution va s'intensifier dans les années qui vont suivre. Pour les appellations contrôlées, une réglementation est à l'étude ; pour les « vins de qualité » et les vins courants, les dispositions de l'arrêté du 30 octobre dernier relatif au déblocage du pécule imposent certaines règles sur les porte=greffes et les cépages de la viticulture.

Puissent les dirigeants de la viticulture engager notre production viticole dans une voie qui soit conforme à à l'intérêt du pays : la politique de la qualité.

LA QUALITÉ DES VINS DE FRANCE

par ANDRÉ LAVEDAN

Par un merveilleux privilège, non seulement la France produit des vins, d'incomparables vins, mais ces vins composent le registre complet des bouquets et des sèves, dans l'infini de ses nuances les plus subtiles. C'est une des rares richesses qui nous restent, une de celles que les Allemands n'ont pu nous retirer : l'envie ne leur manquait pas certes, d'annexer la Bourgogne sur laquelle ils méditaient d'invoquer un jour de prétendus droits historiques, mais nous voici aujourd'hui à l'abri, et pour toujours de cette revendication insensée. Ainsi nos vignobles nous restent et, bien qu'ils aient pu pâtir, eux aussi, de la guerre, bien qu'ils n'aient pas toujours reçu, pendant quatre ans, tous les soins qu'ils exigent, ils sont là. Ainsi, les vins de France — nous parlons, bien entendu, des vins fins, — les vins de France, dans leur prodigieuse diversité, demeurent un des produits les plus précieux dont l'exportation nous fournira les moyens d'acquérir les matières premières dont nous sommes dénués et dont nous avons besoin pour alimenter notre industrie, ainsi que le matériel qu'exige la modernisation de notre économie.

Si nul pays au monde ne peut rivaliser, à cet égard, avec le nôtre, c'est qu'avant toute chose, le vin est l'œuvre du terroir et du climat parachevé par le génie national : la France, en effet, a de la vigne et du vin une expérience millénaire, fruit de travaux, d'observations, de recherches et que ne cessent d'enrichir nos vignerons, nos agronomes, nos savants, tous également passionnés pour une cause qu'ils servent, avec le même zèle et le même enthousiasme.

Sans doute, on peut transplanter, en d'autres lieux du globe, les cépages d'où nos vins sont issus, et appliquer ailleurs nos méthodes de fabrication, encore que celles-ci exigent des praticiens dont l'infaillible habileté est l'héritage d'un long atavisme, mais les cépages perdent de leur caractère hors de chez nous, car le terroir ni le climat ne se transportent, et nul artifice ne saurait remplacer cette chimie secrète qui s'opère dans les entrailles de notre sol, et sous l'effet du soleil et de l'air, pour réaliser ce miracle de perfection qui s'appelle un bordeaux, un bourgogne, un champagne. Nul dans le monde qui ne sache tout ce que ces crus de haute lignée renferment, sous leur magnifique apparence, d'esprit, de force et d'allégresse : couleur de rubis ou de topaze, ils sont tour à tour secs ou doux, corsés ou délicats, mœlleux ou nerveux, veloutés ou sévères ; celui-là est frais ou fruité, celui-ci chaud ou sapide ; tel s'anime avec des ruses étudiées de coquette, tandis qu'un autre plaît par sa franchise et sa rondeur... Il y a ainsi, tout un vocabulaire pour définir les traits qui donnent aux vins leur personnalité.

Mais derrière ces grands seigneurs du vignoble français, figurent avec honneur les vins de moindre noblesse, — ceux que M. Paul de Cassagnac (1) appelle joliment « les demoiselles d'honneur » — dont certains sont seulement amusants, mais qui s'élèvent parfois à de singulières hauteurs : vins du Rhône, vins de Touraine et d'Anjou, vins d'Arbois, vins d'Alsace... Nous en passons. Il ne faut pas méconnaître non plus nos vins liquoreux que l'illustre renommée des portos n'autorise pas à laisser dans l'ombre ; les vins de Banyuls, de Lunel, de Frontignan. Bien entendu nous ne parlerons pas des vins ordinaires qui sont la petite bourgeoisie, ni des vins communs qui sont la plèbe. En revanche, nos grandes eaux-de-vie de Cognac et d'Armagnac, dont les éthers sont la quintessence du vin, apparaissent comme de purs joyaux dans la somptueuse corbeille des produits de la grappe. Sans négliger les eaux-de-vie de cidre et toute la série de kirschs et autres alcools de fruits ni les grandes liqueurs dont ces divers esprits sont la base.

La variété des vins de France est un don du ciel ; leur qualité, comme on l'a vu, ne dépend pas seulement de certains facteurs naturels, mais résulte aussi de méthodes perfectionnées au cours des âges, dont les unes s'appliquent à la culture, les autres à la vinification. Or, le maintien de la qualité, — qui n'est point compatible avec la recherche de la quantité, ainsi que nos producteurs en ont fait autrefois l'expérience, à leur détriment — est indispensable, si nous voulons conserver nos débouchés et les étendre.

A ce propos, il convient de rappeler la garantie qu'offre aux acheteurs la législation des appellations contrôlées. Celles-ci constituent une sorte d'état-civil des vins et sont délivrées par le Comité National des Appellations d'origine qui, remplissant un rôle d'ordre purement technique et professionnel — à l'exception de ce qui regarde le commerce — constitue, selon l'expression de M. J. Capus, instigateur de cette législation, « un tribunal et une école de qualité, un instrument de discipline pour le maintien de la qualité ».

On sait qu'avant 1935, le statut des vins fins et des alcools était fixé par la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine qui certes constituait un progrès par rapport au régime antérieur où l'anarchie régnait dans la production, mais présentait de sérieuses lacunes : elle garantissait bien, en effet, l'origine des crus, mais non les conditions que doivent remplir les terroirs et les cépages, et qui justement font la qualité des produits. Ainsi trouvait-on dans le commerce, et en abondance,

(1) *Les Vins de France*, Hachette.

des vins qui, légalement, se paraient d'appellations célèbres, et qui n'étaient en réalité que de plats breu=vages, sans corps, ni bouquet : il en résultait un discrédit sur les appellations au détriment des producteurs honnêtes et de l'intérêt national. Alors qu'en temps normal la production des vins à appellation d'origine s'élève annuellement à 5 ou 6 millions d'hectolitres, elle s'était élevée à 16 millions : on imagine sans peine le tort que causait à la réputation des vins de France l'envahissement des marchés, et singulièrement des marchés extérieurs, puisque les vins et les eaux=de=vie comptent parmi les plus fructueux de notre exportation, par tant de bouteilles aux étiquettes trompeuses dont le contenu n'engendrait que déceptions et défiances à l'égard de la « qualité française. »

Une fois de plus, l'expérience démontrait qu'on ne peut pratiquer une politique de la quantité qu'en sacrifiant la qualité ; mais sacrifier la qualité, c'était enlever à nos vins fins leur seule raison de s'imposer dans le monde : il importait donc de faire cesser un désordre qui eût fini par nous déposséder d'une pri=mauté aussi avantageuse pour nos finances que pour notre prestige. C'est dans cet esprit que M. J. Capus déposa au Sénat, le 22 mars 1935 une proposition de loi instituant une discipline de la profession destinée à maintenir la qualité des vins fins et des eaux=de=vie par l'élimination de tous les produits inférieurs. Ainsi est née la loi du 30 juillet de la même année qui habi=lite le Comité national des appellations d'origine, au sein duquel collaborent les délégués de la profession et les représentants de l'Etat, à proposer les décrets réglementant chaque appellation et à contrôler la production dans les vignobles. On aperçoit tout de suite le bienfait de cette législation dont on peut dire qu'elle est le modèle du genre et qui, protégeant les producteurs honnêtes contre une concurrence déloyale et ruineuse pour la viticulture française, met en même temps les consommateurs à l'abri des abus que nous avons signalés, source précaire de profits momentanés pour des marchands sans scrupules.

La législation de 1935 a du même coup restauré nos vins fins dans leur qualité et leur prestige, et, non seu=lement rendu confiance aux producteurs honnêtes, mais développé en eux, jusqu'au scrupule, cette conscience professionnelle et cet amour=propre de créateur déjà si vifs chez ceux qui mettent dans l'œuvre un peu d'eux=mêmes. A ce propos, nous ne pouvons nous empêcher de songer au bel exemple de conscience et de libre discipline donné en 1938, par les producteurs de grands vins blancs girondins : autorisés à sucrer leur vendange pour compenser les mauvaises conditions de la température, cette année=là, si défavorables à l'évolution de la pourriture noble sous l'action d'un cryptogame, le *Botrytis cinerea*, ils s'interdirent une opération pourtant licite, parce qu'elle n'eut point abouti au même résultat que le travail naturel du cryp=togame dont l'action provoque, non seulement la concentration du jus, mais le développement de certains arômes qui donnent leur caractère aux sauternes et aux barsacs. Il s'en serait donc suivi, pour la récolte de 1938, un abaissement de la qualité qui n'eût peut=être été sensible qu'aux connaisseurs éprouvés : n'importe, les producteurs, pénétrés des devoirs que crée la no=blesse, n'ont pas voulu que, même accidentellement et sous le couvert de la loi, leurs vins ne fussent pas irréprochables. Une telle décision était d'ailleurs d'une haute sagesse : sans doute, les producteurs girondins, en repoussant une facilité que leur permettait la loi, renonçaient au profit d'une récolte, mais, en revanche, ils consolidaient la vieille renommée de leurs vins et assuraient de la manière la plus intelligente l'avenir de leurs affaires.

C'est, en effet, la qualité que le monde nous demande, dans nos vins, comme dans toutes les productions originales à quoi le nom de la France est attaché, ainsi qu'une marque de choix éveillant spontanément l'idée de choses rares, précieuses et, pour tout dire, inimi=tables : restons donc fidèles à la politique de la qualité qui, en ce qui concerne les vins et les eaux=de=vie, se trouve codifiée dans cette législation de 1935, dont nous avons résumé l'économie et qui est, en la matière, un précieux auxiliaire de notre commerce extérieur.

Cependant, les vins fins ne sont pas seulement l'objet d'exportations au=delà de nos frontières, celles qui apparaissent dans les statistiques : ils sont aussi l'objet d'exportations invisibles, celles qui se font sur place, dans les restaurants, les cafés, les bars, avec une clientèle de touristes venus de tous les lieux du monde, et qu'attirent les séductions et les prestiges de notre patrie, mais qui, ayant contemplé nos paysages, admiré nos monuments, visité nos musées, ne sont pas insensibles aux délices de la cuisine française et des vins français.

Le moment est venu, grâce à l'alignement du franc, de reprendre notre place dans le circuit des échanges internationaux. Il faut que le volume de nos exporta=tions d'avant=guerre soit atteint : il peut l'être car, grâce à l'attitude résistante adoptée par la plupart des producteurs et des négociants qui ont réussi à soustraire à la rapacité des Allemands des stocks considérables de vins et d'alcools, nous sommes en mesure de répondre à la demande des étrangers qui n'ont pas oublié la qualité de nos produits.

Toutefois il est essentiel que soit maintenue cette précieuse qualité, restaurée par la législation de 1935 sur les appellations d'origine qui vise à garantir au consommateur que le vin ou l'alcool qu'il achète répond exactement aux conditions dont dépend la qualité. Il serait désastreux pour notre réputation et pour l'avenir de nos affaires qu'à la faveur des circonstances, qui n'ont pas permis de toujours donner à la vigne et aux vins tous les soins désirables, on vit naître de nouveau certains abus qui pourraient être exploités contre nous.

Si fâcheux qu'il soit pour les producteurs de n'avoir pas eu à leur disposition, en temps voulu, le soufre, le sulfate, les engrais nécessaires à la culture de la vigne, ni la main=d'œuvre spécialisée indispensable dans un métier qui ne s'improvise pas, ni les futailles et les bouteilles qu'exige la conservation et le vieillissement des vins, ils doivent plutôt faire comme les viticulteurs dont nous avons cité l'exemple que de mettre en vente une marchandise douteuse. Certes nous ne songeons ici qu'à des accidents isolés, mais ils n'en sont pas moins regrettables : on nous a signalé, par exemple, une mise en vente, à Vienne, d'un vin brillamment présenté, mais hélas ! peu glorieux, et qui, titrant tout juste 9 degrés, s'est lamentablement cassé au bout de peu

de temps. De telles erreurs ne causent pas seulement du tort à ceux qui les commettent : elles risquent de rejaillir sur toute la corporation du vin.

A cet égard, l'Etat, protecteur des intérêts nationaux, a un rôle efficace à jouer, et qui rentre dans ses attri=butions naturelles : il doit s'assurer que tous respectent une loi établie pour le bien commun. Dans cet esprit, le gouvernement a songé à l'institution d'un contrôle sur les produits destinés à l'exportation : idée excellente, pourvu que son application n'introduise pas l'étatisme dans une affaire qui est, avant tout, du domaine de la profession. Il faut donc que ce contrôle s'exerce avec la participation des producteurs et des négociants : aussi bien, il n'est besoin que de recourir à l'organi=sation professionnelle réalisée, pour les vins fins, par la viticulture française, et qui sait trop le bienfait et la nécessité des disciplines inscrites dans la loi de 1935 pour admettre qu'on ne s'y soumette point.

Mieux encore : il est souhaitable que le volume de nos exportations soit dépassé : il peut l'être si tous les vignerons de France, suivant l'exemple des producteurs de vins fins, s'engagent résolument dans la politique de la qualité. A ce sujet, M. Maurice Constantin=Weyer (1) instruit par l'expérience, croit que « si les viticulteurs greffaient leurs ceps d'une espèce honorable et qu'ils taillent leur vigne un peu plus court, la qualité de l'aramon s'éléverait de plusieurs degrés », Quelle source de profit pour le pays si, grâce à une telle pratique, une partie de nos vins du Midi pouvaient prendre rang parmi les vins d'exportation.

Pour le moment, la qualité demeure, en matière de vins fins, comme, d'ailleurs, dans toutes les produc=tions qui sont l'émanation la plus vraie de notre patrie, notre seule défense : on leur pardonne d'être chers, pourvu qu'un certain plafond ne soit pas dépassé ; on ne leur pardonnera point d'être inférieurs, de ne pas donner à qui les achète ce qu'il espérait y trouver : l'esprit de la France et le suc de sa chair. Au moment où le pays reste si terriblement éprouvé par la guerre, nous serions impardonnables si nous ne veillions jalou=sement au respect de cette qualité qui fait tout le prix de ce qui porte la marque française : c'est par elle seule que nous pourrons tirer tout le parti de cette ressource prodigieuse, le sang de la vigne, qui tour à tour dis=pense aux hommes la force, la consolation et la joie.

(1) *L'Ame du vin*, Hieder.

La cigogne a rebâti son nid

Est=ce le texte d'un message personnel tel que vous aviez l'habitude d'en entendre à la radio de Londres ? Non, c'est plus simplement le titre d'un nouveau film récemment présenté à Mulhouse, à l'occasion de la célébration du premier anniversaire de la libération de l'Alsace.

Il s'agit d'une production des Equipes Artisanales Cinématographiques, placée sous le signe de la Cigogne, double symbole de l'Alsace et de la prospérité, rappelant aussi la marque de fabrique bien connue du monde agricole.

Ce film a été réalisé par M. René Lucot, Grand Prix du Documentaire du Cinéma français, grâce au bien=veillant concours des Potasses d'Alsace, grâce aussi à celui des artistes du Théâtre Alsacien de Mulhouse et surtout à l'aide efficace des mineurs et des ouvriers dont M. Lucot et ses collaborateurs tinrent à partager la vie, ce qui donne au film une vérité d'image et de son, rarement observée.

« La Cigogne a rebâti son nid » évoque, en quelques scènes, les conditions particulièrement pénibles de l'oppression que les nazis exercèrent sur la population alsacienne : il montre ensuite, en un saisissant raccourci, les différentes phases de la libération du territoire, les ruines causées par la guerre et le sabotage des Allemands ; il exalte surtout le magnifique effort accompli par toute l'équipe des mines de potasse pour remettre en état l'ensemble des exploitations, et met l'accent sur les remarquables résultats acquis en moins d'un an.

Dans les discours qu'ils prononcèrent à cette occasion, MM. Blum=Picard, Président des Mines Domaniales de Potasse d'Alsace, M. Coetz, Sous=préfet de Mulhouse, et M. Kleker de Palazuc, ce dernier représentant M. le Commissaire de la République de Strasbourg, rendirent successivement hommage au mérite des ouvriers mi=neurs et à leur opiniâtreté dans la tâche difficile de renaissance des mines de potasse, dont les rendements atteignent maintenant le niveau de production de 1938, ce qui est un excellent encouragement pour l'avenir.

En poursuivant de pareils efforts, les mineurs alsa=ciens pourront extraire le précieux engrais en quantité suffisante pour répondre à la demande sans cesse accrue des agriculteurs.

Souhaitons qu'au cours de sa carrière cinémato=graphique en France et à l'Etranger, ce film soit pro=jeté aussi bien devant les spectateurs des villes, que devant le public des campagnes, et que l'exemple du travail acharné des mineurs alsaciens soit partout imité.

Organisation professionnelle

LES COOPÉRATIVES A L'AIDE DE LA VITICULTURE

par Léon DOUARCHE

Tout le monde sait le rôle de premier plan que la viticulture joue dans notre économie nationale, et l'importance qui lui sera dévolue dans la reconstruction de la France, notamment par la reprise de son commerce extérieur, dont elle est, par ses admirables crus, un des fleurons les plus notoires.

Or, il est essentiel de venir en aide à nos vignerons, qui ont souffert cruellement, pendant ces quatre années d'occupation, de manque d'engrais, de moyens de lutte contre les maladies de la vigne, de main-d'œuvre, de cavalerie, de transports, si bien que d'après les dernières statistiques publiées par le Ministère de l'Agriculture, la superficie du vignoble français est tombée de 1.512.000 hectares, moyenne des années 1930-1939, à 1.456.000 hectares en 1943 et à 1.449.000 hectares en 1944. C'est une diminution de près de 70.000 hectares en 5 ans. Pendant le même laps de temps, la moyenne de la production du vin est passée de 58 millions d'hectolitres en 1930-1939 à 38 millions seulement de 1940 à 1945. Enfin, la production moyenne du vin à l'hectare est descendue de 39 hectos pour la période 1930-1939, à 26 hectos pour la période 1940 à 1945.

Le Ministre de l'Agriculture a très heureusement annoncé qu'il réservait dans son budget une somme importante pour secourir les vignerons sinistrés. Cette décision est excellente.

Mais nous pensons bien que, pour la réaliser, on ne retombera pas dans les errements regrettables d'avant la guerre, où des subventions d'Etat, augmentées de subventions départementales, étaient distribuées aux vignerons en une poussière d'allocations, qui représentaient une lourde charge pour les finances publiques tout en n'étant pratiquement d'aucun secours pour le viticulteur.

Prenons un exemple, et supposons que l'on veuille affecter aux secours à la viticulture en 1946 une somme de un milliard de francs. S'il y a 100.000 viticulteurs sinistrés, ils recevront une moyenne de 10.000 francs par tête, une véritable misère.

Que si, par contre, cette somme de un milliard était mise à la disposition de la Fédération nationale des Coopératives viticoles, avec charge pour celle-ci de créer dans les départements les plus touchés des Coopératives de vinification, on pourrait créer plusieurs centaines de coopératives au capital social de 1.250.000 francs chacune, ce qui permettrait à chaque coopérative d'obtenir du crédit agricole une avance de 3 millions de francs. Compte tenu de la subvention normale du Ministère de l'Agriculture, la Coopération se trouverait ainsi en mesure de financer un projet de 5 à 6 millions de francs.

Dans l'ensemble de la France viticole, ce sont, non seulement des milliers, mais des dizaines de milliers de vignerons qui seront efficacement secourus par ces coopératives, tant par l'augmentation du rendement, que par l'amélioration de la vinification, enfin et surtout l'utilisation de tous les produits et sous-produits de la vigne : marcs, lies, alcools, tartres, concentrés, sarments, huiles de pépins de raisins, engrais, aliments pour le bétail, etc.

Nous signalons en outre qu'on pourrait créer des coopératives de raisin de table et d'autres spécialités pour la fabrication en grand de jus de raisins et de moûts concentrés.

Rien qu'en ce qui concerne l'utilisation des sous-produits, nous avons pu établir dans le *Cahier de la réorganisation économique de la France* consacré à la vigne et au vin, que si l'on utilisait de façon complète les sous-produits de ceux-ci, on obtiendrait une valeur équivalente au cinquième de la production de vin correspondante. Or en 1938, la valeur de la production métropolitaine et algérienne était évaluée à 16 milliards de francs. On voit donc que, ce sont plusieurs milliards de francs qui sont perdus chaque année par nos vignerons, par simple négligence de ne pas retirer de la culture de la vigne tous les avantages économiques qu'elle comporte.

Si, grâce à ce puissant secours que la Coopération donnera à la viticulture, nous favorisons en outre la reconstruction du vignoble français, qui a perdu en soixante-dix ans, plus d'un million d'hectares, la plupart en collines pierreuses, inaptes à toute autre culture, toutes ces terres improductives seraient ainsi valorisées par la plantation de vignobles productifs.

D'où une plus-value foncière de l'ordre d'au moins 15 milliards de francs que l'on réaliserait pour la France, sans compter l'amélioration du sort des milliers d'artisans, de fournisseurs, d'industriels, de commerçants, de courtiers, de tonneliers, de fabricants de futaille, de marchands d'engrais ou de produits anticryptogamiques, de pépinièristes, de marchands de machines, pressoirs, outillage vinaire et de cave, etc., qui vivent de la vigne et du vin.

Cela vaut bien la peine de nous mettre à l'ouvrage pour organiser dès maintenant, avec l'aide puissante de la Coopération et du Crédit agricole, la renaissance et l'épanouissement de notre Viticulture nationale.

Actualités Viti-Vinicoles

ÉCHOS DU MIDI

Contrastant avec les mois précédents, le mois de juillet s'est signalé par une forte hausse de la température, normale en cette période de l'année, mais entrecoupée de bourrasques violentes de vent, d'orages et de refroidissements subits, qui n'ont pas toujours été favorables à la vigne.

Les maladies cryptogamiques ne causent plus guère de souci aux vignerons. Le mildiou n'a pas renouvelé ses attaques du printemps, le temps et les sulfatages s'y sont opposés, ces derniers ayant été répétés jusqu'à onze fois dans certains tènements, et devant être repris sur la pousse d'août pour assurer la maturité des bois. L'oïdium a été plus rebelle dans les plantations de carignans, qui en étaient infestées depuis plusieurs années et les 102 ou 122 kilogs de soufre distribués à l'hectare, selon les régions, n'auront pas été superflus pour assainir le vignoble.

Soulagé de cette préoccupation, le vigneron a vu ses vignes courbées pendant plusieurs jours, à différentes reprises, sous le souffle puissant et brisant d'un vent de tempête. Les carignans et les clairettes surtout, plantés dans des régions accidentées où les courants d'air sont plus violents, ont payé un lourd tribut à ce fléau et certaines plantations accusent jusqu'à un sarment cassé sur quatre.

La grosse chaleur et l'action du vent se sont conjuguées pour provoquer un commencement de sécheresse peu propice au grossissement des raisins. On souhaite quelques bonnes averses exemptes de grêle pour rendre au sol l'humidité indispensable à une maturation satisfaisante et à la production de vins de bonne qualité.

La présentation actuelle de la récolte sur les souches, pour ces diverses raisons, ne s'est pas améliorée depuis un mois. Si les raisins aujourd'hui sur pied se sont développés, d'autres ont disparu à la suite de la coulure ou de la tempête, amoindrissant certains espoirs un peu trop optimistes qu'on avait cru pouvoir exprimer en juin. Certes, on peut encore considérer que, dans son ensemble, la récolte sera meilleure que celle de l'an dernier, mais le supplément ne paraît pas devoir être impressionnant et on l'évalue en ce moment entre le quart et la moitié de la production de 1945, sous le bénéfice que la sécheresse soit interrompue par les orages traditionnels du mois d'août.

Quelques chiffres ont déjà été lancés dans la presse au sujet des prévisions de la récolte. Bien que plus près des vignes que la plupart des pronostiqueurs, nous ne nous sentons pas d'humeur à faire des évaluations qui auraient beaucoup de chances d'être démenties par les événements.

Les incidents de végétation aidant, le retard de la vigne ne se comble pas et, alors que les vendanges avaient débuté à l'automne dernier avant le 25 août, on ne pense pas commencer la cueillette avant la première semaine de septembre, ce qui en fera coïncider la seconde moitié avec les troubles atmosphériques de l'équinoxe.

* * *

Une fois ce vin récolté, il faudra le vendre, ce qui pose au moins deux problèmes essentiels dont nous avons déjà entretenu nos lecteurs : le prix du vin et l'organisation du marché.

La viticulture méridionale avait déjà pris position sur ces deux problèmes qu'elle a portés devant l'Assemblée Générale de la Fédération des Associations Viticoles, qui a tenu ses assises à Colmar, en Alsace, au début de ce mois.

Les délégués des vignerons de toutes les régions ont été unanimes à approuver les propositions de la Confédération générale des Vignerons du Midi tendant à fixer le prix de revient d'un vin de consommation courante de 9° à 138 fr. le degré, pour un rendement moyen présumé de 50 hl. à l'hectare, étant bien entendu qu'il ne s'agit là que du coût de production, et qu'il convient d'y ajouter un bénéfice normal, qui constitue le salaire légitime du vigneron et la rémunération du capital engagé. Pour les vins délimités de qualité supérieure, l'Assemblée a demandé que les prix qui seront fixés respectent le même écart proportionnel avec les prix de l'an dernier que pour les vins de consommation courante.

En juillet 1945, après le Congrès d'Avignon, les Associations viticoles avaient présenté directement au gouvernement les résultats de leurs délibérations, ce qui avait abouti à l'arrêté du 30 août. Cette année, la procédure s'annonce plus compliquée, car la fameuse Conférence économique chargée du difficile problème de l'harmonisation des prix et des salaires, doit donner son avis, entre autres multiples choses, sur les prix du

vin. Elle s'en occupe à l'heure où nous écrivons ces lignes et les intérêts qui y sont représentés sont tellement différents qu'il est difficile de prévoir la solution qui pourra intervenir.

Pour le vigneron, qui dépense pour produire, la question est beaucoup plus simple et tient tout entière dans cette formule : « Boucler son budget ». Il subit sans rien pouvoir y changer les prix de la main=d'œuvre et des produits qu'il achète. Il subit également avec la même rigueur les prix qu'on lui impose pour son vin. La seule chose sur laquelle il ait une influence, c'est le rendement de sa vigne ; il fait tous ses efforts pour l'accroître afin de diminuer son prix de revient, mais il reste largement tributaire de la nature qui se charge trop souvent de le lui rappeler avec quelque brutalité. La plus stricte justice, en accord avec l'arithmétique élémentaire, veut donc que la même autorité, qui intervient pour fixer les dépenses du vigneron lui donne les moyens d'y faire face. Sinon, on court inévitablement à l'aggravation de la crise de sous=production que l'intérêt général commande au contraire de résoudre au plus tôt.

Le problème de la liberté du marché a été aussi évoqué à Colmar et les discussions ont fait apparaître un vif désir d'obtenir aussitôt que possible la suppression des contraintes imposées depuis six ans à la viticulture.

L'Assemblée, toutefois, a eu le scrupule de se demander si le retour immédiat et complet à la liberté, alors que la production reste sensiblement inférieure aux besoins, ne présenterait pas certains inconvénients et elle a préconisé une solution moyenne par la création d'un secteur libre à déterminer, tout en laissant à ses délégués qui doivent en discuter avec les Pouvoirs publics le soin de fixer les modalités qui s'accorderont le mieux avec les circonstances.

Sur un autre terrain, il convient de signaler l'unanimité du Congrès pour demander le respect du Statut viticole, que certaines publications inconsidérées rendent responsable de la pénurie actuelle, alors qu'en réalité il a puissamment aidé au maintien du vignoble. Et toutes les régions sont tombées d'accord pour émettre le vœu qu'aucune modification n'y soit apportée, par voie législative ou autre, sans que la Fédération des Associations viticoles soit appelée à formuler son opinion.

Signalons enfin à l'actif du Congrès que, pour la première fois depuis les nombreuses années que la question est posée, il a adopté un projet d'organisation, de caisses régionales viticoles d'assurance contre la grêle.

* * *

Nous voici arrivés au onzième mois d'une campagne vinicole dont on peut bien dire qu'elle n'en a guère comporté plus de neuf. Il est fastidieux de répéter que les chais sont vides et que les maisons de commerce, en attendant les quelques malheureux hectos de vins d'Algérie qu'on leur a promis, se battent les flancs pour chercher un aliment à leur activité.

Le *Journal officiel* du 3 juillet a publié le tableau du mouvement des vins à la fin du mois de mai. On y trouve quelques chiffres suggestifs. D'abord celui des sorties de vins de la propriété, tombé à 992.665 hl. en mai pour la France entière, alors qu'il atteignait encore 1.461.608 hl. pour avril et qu'il avait débuté à 2.449.563 hl. en septembre dernier. Au total, les expéditions du vignoble à fin mai s'élevaient à 18.353.685 hl. pour une récolte déclarée de 25 millions d'hectolitres et des ressources commercialisables, stocks anciens compris, de moins de 22 millions d'hectolitres.

La consommation taxée pour l'ensemble du territoire, s'est élevée en mai à 1.864.225 hl. au lieu de 1.840.488 en avril, mais elle reste très inférieure aux 2.547.432 hl. de septembre 1945 et surtout aux 4 millions mensuels d'avant=guerre.

Pour nos cinq départements méridionaux, les expéditions de la propriété ont été, en mai, de 528.117 hl., dont 88.169 pour l'Aude, 15.045 pour les Bouches=du=Rhône, 98.932 pour le Gard, 274.929 pour l'Hérault et 51.042 pour les Pyrénées=Orientales. Le total pour avril avait été de 780.368 hl. et depuis le début de la campagne, il atteint 12.716.122 hl., c'est=à=dire la presque totalité des quantités disponibles.

A noter la progression intéressante des sorties de la propriété algérienne, passées de 674.832 hectos en janvier, à 881.745 en février, 1.090.548 en mars, 1.204.767 en avril et 1.256.415 en mai.

A noter également que le stock commercial, ce qui se comprend bien, est tombé au=dessous de 7 millions d'hectolitres pour l'ensemble de la Métropole alors qu'il dépassait 11 millions avant la guerre, mais que, pour les départements méridionaux, il se chiffre à 928.507 hl., soit, à très peu de choses près, le même volume qu'en mai 1939 (916.875 hectos).

* * *

Dans peu de jours, les vignerons, moins pressés par les travaux du vignoble, vont s'inquiéter de la préparation de leur vaisselle vinaire pour les vendanges, et ils auront fort à faire, car elle se trouve dans un triste état, étant restée vide pendant de trop longues années. Encore un chapitre pour lequel les frais d'entretien et de réparation ont atteint un taux fantastique, très peu en rapport avec le coefficient de revalorisation du vin.

Comme la dernière récolte est partie depuis longtemps, ce ne sont pas les maigres ressources qu'ils tirent de la récupération du pécule viticole et du paiement de la prime de 140 fr. qui les y aideront beaucoup. Signalons à propos de cette prime l'invraisemblable incident qui s'est produit ces jours derniers. Les crédits, alloués à la Caisse régionale de Crédit agricole, ont été épuisés alors qu'il reste encore un bon nombre de communes où les versements n'ont pas été effectués. Erreur de calcul d'une part, oubli ou négligence des services centraux pour l'inscription des crédits d'autre part; on trouve à la base de cette affaire, quelques manquements sur lesquels il serait facile d'épiloguer, mais qui sont regrettablement significatifs.

Un autre motif de déception réside dans le retard apporté à la publication, au Bulletin officiel des Services des prix, de l'arrêté attendu depuis le 11 avril et devant rendre la liberté de transaction et de prix aux « eaux=de=vie de Languedoc ». Une enquête à Paris a révélé que ce document avait été indûment retenu pendant

des semaines dans un tiroir administratif d'où il a été très difficile de le faire sortir! Les Associations viticoles ont énergiquement protesté et obtenu la promesse d'une publication rapide.

Les distilleries préparent la prochaine campagne qui s'annonce avec moins de difficultés matérielles que la précédente. Les attributions de combustibles sont déjà faites et une bonne partie est à pied d'œuvre. On pourra donc commencer les distillations sans retard et orienter la fabrication, avec les marcs frais du début, vers l'obtention d'eaux=de=vie de qualité, dont la vente pourra compenser l'insuffisance des prix fixés par le Service des Alcools.

R. C.

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR, *de Meursault.*

Napoléon disait : « Un court croquis m'en dit plus long qu'un grand rapport. »

Ce n'est pas le cas de ma dernière chronique, qui utilisait plusieurs phrases pour établir le mois, apporteur de la quantité, et le mois fournisseur de la qualité de la récolte pendante.

Le hasard, cette Providence laïcisée, vient de me faire découvrir cette même idée, enchâssée dans les quelques mots d'un proverbe. Oyez plutôt, Grands Seigneurs et Gentes Dames, comment s'exprimaient nos ancêtres :

« Juin
Fait le Vin
Août
Fait le goût. »

Et voilà la formule lapidaire dont j'ignorais l'existence, et qui dit tout sans avoir l'air d'y toucher.

Au moment où cet article vient au jour, la T. S. F. annonce qu'au mois de juin dernier nos importations ont été de 28 milliards et nos exportations de 8 milliards! Avec un pareil décalage, le stock d'or part au profit de l'étranger, le franc s'effiloche, le Pays se ruine.

Voyons ensemble comment la branche viticole bourguignonne a réagi, et quelle aide elle a commencé de fournir.

La situation des bons « à caractère impératif » applicable à la tranche 15 % Exportation de la récolte 1945 était la suivante au 1er juin 1946 :

Départements	Bons à honorer	Bons honorés
Rhône.....	35.000 hectos	33.000 hectos
Saône=et=Loire	26.000 —	16.000 —
Côte=d'Or	3.600 —	1.050 —
Totaux	64.600 hectos	50.050 hectos

Les Viticulteurs ont donc fourni aux négociants=éleveurs 50.000 hl. de vin de la récolte 1945 qui prendront la place des 65.000 hl. de vins vieux à appellations contrôlées que ces derniers sont tenus d'exporter avant le 31 décembre 1946.

Production et commerce viennent donc à la rescousse de notre balance commerciale. Pourquoi la première se fait=elle tirer l'oreille pour honorer intégralement les 65.000 hl. de bons émis, ce qui aurait produit une sortie totale de 85.000 hectos, c'est=à=dire une exportation supplémentaire de 9.000 pièces environ? Au prix où est le beurre, et à celui des vins de Bourgogne, il est patent que l'Office des Changes aurait mis ainsi davantage de devises appréciées dans son escarcelle.

Et comme « toute charité bien ordonnée commence par soi=même » la question se pose de savoir combien la récolte 1946 mettra de francs=papier dans la nôtre !

C'est un problème qui mérite qu'on s'y arrête, car les frais de culture, la main=d'œuvre en particulier, sont en train de dessiner une courbe en direction de la stratosphère.

Les pluies de mai et de juin, prolongées d'une manière indécente, et dont la dernière chronique de Bourgogne tentait une explication célesto=mécanique, ont coûté environ un quart de la quantité prévue.

Le mois de juillet se caractérise par le régime de la douche écossaise. Un soleil à tout casser qui met sur le flanc, hommes, animaux, végétaux. Puis, un temps bouché, le vent violent du Nord, la bise, refroidissent tout.

Le baromètre remonte et on s'embarque de nouveau pour le pays du soleil.

Les sulfatages touchent à leur fin (17 juillet). Le dernier, cinquième pour les uns, sixième pour les autres, s'effectue aux environs du 14 juillet. De vert pâle, les feuilles passent à un bleu=vert du plus bel effet, le mildiou ne semble pas vouloir entrer en lice.

A part le Rot=Brenner dans certains climats, les cryptogames ne veulent pas avoir les honneurs de la cote.

Quelques orages se sont formés. La D. C. O. (défense contre orage) entre en action par ses fusées, et jusqu'à présent la grêle semble remisée au magasin des vieux accessoires.

Les raisins grossissent normalement. Seront=ils mûrs pour le rendez=vous de septembre? Ce jour=là on les conduira en grande pompe dans la cuverie où la vinification consacrera le mariage du pinot et de la cuve, l'union du chardonnay avec le pressoir.

C'est jour de liesse pour les vignerons, récompensés d'un labeur acharné. C'est jour de joie pour les négociants dédommagés de leurs peines et de leurs risques. Et, c'est « le jour de gloire » pour les vins de Bourgogne, dont la nombreuse famille célèbre la venue au monde du dernier=né le 1946 !

Informations

NOUVELLES DU VIGNOBLE

Situation du vignoble.

Les sorties avaient été belles. Les perspectives de récolte étaient brillantes. Malheureusement, le mois de juin froid et humide est venu, dans toutes les régions, réduire quelque peu les espoirs.

Dans le Midi on a eu des alternances de pluies et de vents violents. Les traitements anticryptogamiques ont dû être multipliés, les pluies lavant le sulfate au fur et à mesure qu'on l'appliquait. De plus, la température plutôt froide ralentit la végétation et aussi réduisit l'efficacité du soufre. Enfin, dans toutes les régions, mais surtout dans les régions situées plus au nord, la coulure vint modérer passablement les espoirs. Dans l'Orléanais, en Gironde, en Bourgogne, en Champagne, en Alsace, on note des diminutions de récolte qui vont parfois de 10 à 50 %.

Il faut espérer que la chaleur de juillet et d'août vont arranger les choses, et que les perspectives qui sont encore belles ne seront pas amoindries encore : grappes moins nombreuses qu'on ne l'espérait mais plus grosses du fait de leur nombre réduit.

Au point de vue maladies cryptogamiques, on déplore surtout le mildiou, favorisé par l'humidité. Le rougeot aussi a fait des dégats, en Bourgogne, en Champagne et dans le Jura.

Les approvisionnements en soufre ont été en général suffisants ; le sulfate a manqué en certaines régions.

Dans le Bordelais, à la limite des Landes, invasion de sauterelles, contre lesquelles on est à peu près désarmé.

De la main=d'œuvre pour les vendanges.

Le Midi va pouvoir cette année encore bénéficier de la main=d'œuvre qui « descend » des départements environnants pour participer aux opérations de vendange. En effet, la Commission nationale de la main=d'œuvre agricole vient de décider, pour la campagne prochaine :

1° Voyage gratuit pour les vendanges. Ceux=ci bénéficieront d'un bon de transport assurant la gratuité du voyage aller et retour, au départ des départements suivants :

Ariège, Aveyron, Ardèche, Bouches=du=Rhône, Cantal, Corrèze, Haute=Garonne, Lozère, Loire, Haute=Loire, Puy=de=Dôme, Tarn, Creuse, Haute=Vienne.

Ces bons sont délivrés par les bureaux de la main=d'œuvre agricole fonctionnant auprès des inspecteurs du travail.

2° Autorisation de transport de 100 litres de vin — pour tout vendangeur ayant terminé son contrat de travail. Ces 100 litres seront prélevés sur la dotation de vin faisant partie du salaire en nature.

3° Autorisation de transporter des denrées de ravitaillement, pour les denrées contingentées que le vendangeur produit sur son exploitation ou prélève sur ses réserves familiales.

4° Délivrance par les Services du Ravitaillement de suppléments de vivres pour vendangeurs.

Le court=noué ne serait pas transmissible par le Phylloxera radicicole.

Un essai de transmission de court=noué à des plants sains par des Phylloxera vitifolii, prélevés sur des Rupestris du Lot, nettement court=noués, ayant été négatif. M. Nysterakis en conclut (C. R. Acad. Agric.) que le Phylloxera ne peut être considéré comme le vecteur naturel des germes pathogènes du court=noué contagieux.

A l'appui de cette hypothèse, l'auteur signale qu'en certaines localités de Grèce, où le Phylloxera n'a pas encore fait son apparition, le court=noué existe et se propage de la même façon qu'en France.

CONSEILS TECHNIQUES

Produits œnologiques : anhydride sulfureux et phosphate d'ammoniaque.

A) *Anhydride sulfureux.* — Dans l'arsenal limité des moyens dont dispose le vigneron pour corriger et diriger la fermentation du moût, le gaz sulfureux est certainement le produit qui, à l'heure actuelle, est le moins discuté et le plus utilisé. Comme, parfois, on l'utilise en liaison avec le phosphate d'ammoniaque, sous forme de solutions nutritives, nous examinerons, en même temps, les modalités d'emploi de ces deux produits.

Nous ne rappelons que pour mémoire l'action salutaire du SO_2 sur la fermentation alcoolique du moût de raisin. Qu'il agisse comme antiseptique, arrêtant toute

fermentation ou sélectionnant seulement les bonnes levures ; ou bien que son activité favorise les phénomènes d'exosmose ou de débourbage, son utilisation, au cours de la vinification en rouge ou surtout en blanc est presque toujours indispensable.

Il faut l'employer le plus tôt possible au cours des opérations vinaires afin qu'il oriente dès le début, la fermentation dans le bon sens. Dans la vinification en rouge, on l'introduira dans la cuve, en même temps que les raisins écrasés ; dans celle en blanc, la sulfitation s'effectuera sur le pressoir ou dans les cages d'égouttage.

La dose varie suivant l'état de la vendange : elle sera plus forte avec des raisins avariés, ou pourris. Le mode de vinification joue aussi. Pour les vins rouges, il faut de 7,5 à 12 grammes par hecto de moût ; les vins blancs exigent de 10 à 25 gramme par hectolitre.

Sous quelle forme fournir l'anhydride ?

La méthode par combustion, ou l'on fait brûler du soufre dans les cuves est à prohiber. Les projections de soufre sont difficiles à éviter et le soufre donnera au vin des goûts désagréables. Dans ce procédé, on compte que le soufre donne 2 fois son poids en anhydride ; mais, la dissolution dans le moût étant irrégulière, le dosage est difficile.

Dans les grandes exploitations, et les coopératives, la forme la plus rationnelle est celle de SO_2 liquéfié, conservé dans des bouteilles métalliques de 1 à 20 litres. Le dosage exact du gaz est facile et direct ; soit que l'on place la bouteille sur une bascule ; soit que l'on se serve d'un sulfidoseur ou d'un sulfitomètre, gradué en poids de SO_2.

Dans les petites et moyennes exploitations, on préfère souvent les bisulfites alcalins, ou les solutions dosées que fournit le commerce.

Celui-ci offre des métabisulfites de sodium et de potassium. Bien que leur action soit semblable, on choisira plutôt le métabisulfite de potassium qui a l'avantage de ne pas introduire d'éléments nouveaux dans le vin. Ce corps, qui se présente à l'état de cristaux blancs, fournit la moitié de son poids en SO_2 : pour avoir 10 gr. de SO_2 par hl. il faudra donc dissoudre 20 gr. de métabisulfite. Cette dose de 20 gr. par hl. est d'ailleurs la limite autorisée par la loi ; alors que l'utilisation du SO_2 liquide ou gazeux n'est pas limitée. On commence par dissoudre le métabisulfite dans de l'eau légèrement tiède, puis on l'ajoute à la vendange.

Enfin, un mode courant d'utilisation, est la dissolution dans l'eau. Le gaz sulfureux peut se dissoudre jusqu'à concurrence de 50 à 80 grammes par litre d'eau. Les quantités d'eau amenées dans le moût par cette solution sont relativement faibles, étant donné les doses minines de gaz que l'on utilise.

D'ailleurs, l'emploi de certains adjuvants de dissolution a permis de diminuer encore cette quantité d'eau en augmentant la solubilité du gaz. Le sel le plus utilisé à cet effet est le phosphate d'ammoniaque. On peut dissoudre 130 grammes d'acide sulfureux par litre de solution de phosphate monoammonique ; 250 gr. s'il s'agit de solutions de phosphate diammonique ; plus encore si l'on a du triammonique. Ce sont ces solutions qui constituent les solutions sulfureuses nutritives du commerce.

Avant d'aborder la question du phosphate d'ammoniaque, nous rappellerons que si l'emploi du gaz sulfureux présente de nombreux avantages, il faut éviter d'en utiliser un excès. Le SO_2, en effet, par suite de ses propriétés réductrices, nuit au vieillissement normal du vin, qui est dû, en partie, aux oxydations qui se produisent. Si pour une raison ou pour une autre, on était amené à mettre dans un moût de très fortes quantités de gaz sulfureux, il faudrait compenser son action, et en éliminer l'excès par des remontages à l'air.

B) *Le phosphate d'ammoniaque. Son rôle et son utilisation.* — Les solutions aqueuses de phosphate d'ammoniaque ont la propriété de dissoudre des quantités d'anhydride sulfureux supérieures à celles que l'on peut dissoudre dans l'eau pure.

Mais, le phosphate d'ammoniaque présente au point de vue fermentation d'autres avantages, ce qui fait que son emploi s'est généralisé, même pour des vinifications où l'on n'utilise pas le SO_2.

Il constitue l'aliment par excellence de la levure, puisqu'il lui apporte à la fois, l'azote indispensable à son développement et le phosphore nécessaire au métabolisme alcoolique. Pour qu'il y ait fermentation correcte, il faut que la levure puisse se multiplier, donc qu'elle trouve dans le moût l'azote indispensable à l'édification de ses tissus. Or certains moûts sont pauvres en azote ; et certaines fermentations languissantes repartent rapidement par addition d'un sel ammoniacal.

Quant au phosphore, on sait, depuis les travaux de Harden et Young, qu'il entre dans le mécanisme de transformation des sucres en alcool. Et là encore, certains moûts sont carencés en phosphore.

Donc une addition de phosphate d'ammoniaque est toujours susceptible d'avoir une action bienfaisante sur la fermentation alcoolique. Certains œnologues estiment qu'elle est souvent inutile; et que même elle peut devenir nuisible. En effet, cet aliment, inutilisé par la levure, pourrait servir à la nutrition ultérieure d'agents pathogènes. Si, effectivement, cet inconvénient est à redouter pour des vins mal soignés, il est inexistant avec des vins traités et conservés correctement.

On utilisera de préférence le phosphate d'ammoniaque présentant la plus forte proportion d'azote pour une même quantité de phosphore ; c'est-à-dire du phosphate triammonique. Mais, celui-ci est rare, et l'on devra le plus souvent se rabattre sur le diammonique, ou au pis-aller sur le monoammonique.

Si le phosphate d'ammoniaque est apporté par la solution sulfureuse, il est en général sous la forme de triammonique; et dans ce cas, on dose uniquement le SO_2 ajouté.

Mais, si l'on fait le phosphatage à part, la loi autorise l'addition d'une dose de phosphate strictement nécessaire au développement normal de la levure.

Suivant l'acidité du moût, on utilisera de 500 gr. à 1 kg de phosphate biammonique pour 1000 kg de vendange. On doublera la dose pour le mono-ammonique, on la réduira de moitié pour le triammonique.

Accidents météoriques de l'été : grêle et sécheresse.

Si l'accident météorique le plus redouté des viticulteurs est le gel qui, par son action généralisée est capable, comme nous l'avons vu l'an dernier, de réduire la récolte dans des proportions considérables, il n'est malheureusement pas seul. Au cours de l'été deux

autres fléaux peuvent atteindre la vigne : la grêle et la sécheresse.

A) *La grêle.* — Malgré son action plus localisée que celle du gel, la grêle n'en est pas moins redoutable pour les ténements atteints. La récolte est alors totalement détruite ou au moins fortement réduite ; et les vendanges suivantes peuvent être gravement compromises.

Les moyens de protection sont bien précaires. Au début de ce siècle, on avait fondé de grands espoirs sur les ébranlements atmosphériques provoqués par les canons, fusées, bombes, et autres engins antigrêle. Dans certaines régions, on rencontre des organisations de lutte contre la grêle, utilisant de tels procédés : Saône-et-Loire, Rhône, Côte d'Or ; et cette année, du 25 mai au 11 juin, 9 orages auraient été écartés par ce moyen. Malgré cela, de l'avis de beaucoup, l'efficacité des engins antigrêle est rien moins que prouvée; et les quelques bons résultats obtenus ne compenseraient pas les nombreux échecs observés.

Aussi, la plupart du temps il faudra se contenter du traitement *a posteriori* et se borner à soigner les vignes grêlées. En général, on cherchera surtout à assurer la récolte de l'année suivante. Celle de l'année en cours est toujours compromise.

Il faudra toujours procéder à une taille sur la vigne grêlée. Si seule l'extrémité des sarments a souffert, on taillera au-dessous des parties atteintes; si tout le sarment est gravement endommagé, on le taillera à deux yeux; enfin, s'il est totalement haché, comme cela se produit parfois, on le taillera à 1 cm. au-dessus de la base, et ce sont les bourgeons de l'empattement qui en se développant donneront du bois de taille.

On complètera cette taille par un ébourgeonnement supprimant les bourgeons qui ont tendance à se développer sur le vieux bois, ou sur la partie basilaire des pousses endommagées, et qui donneraient une foule de ramifications affaiblissant la plante et inutilisables à la taille.

D'autre part, les vignes grêlées sont particulièrement sensibles au mildiou qui les envahit plus facilement que les sujets sains. Il faudra donc les sulfater avec encore plus de soin que les autres pour conserver toutes les jeunes feuilles qui peuvent encore se développer, afin d'avoir, autant que possible, une bonne maturation et un aoûtement correct des bois de taille.

Enfin, fumer abondamment pour que la vigne ait le plus de vigueur possible. Appliquer immédiatement, si l'on en a, 150 kg de nitrate de soude à l'hectare. Puis à l'automne, apporter une fumure équilibrée : azote, potasse, acide phosphorique. La potasse est alors tout particulièrement utile à la vigne.

B) *La sécheresse.* — C'est là un phénomène plus généralisé que la grêle. Dans les années d'été torride, on constate que les feuilles de la base des sarments jaunissent, se dessèchent et tombent. Cette diminution du feuillage au moment ou se fait, dans les raisins, l'accumulation des substances de réserve est particulièrement néfaste. D'autre part, les grappes exposées à une trop grande chaleur sèche voient leurs grains se rapetisser, se dessécher. On aura peu de jus à la décuvaison, et un jus dont l'équilibre aura été rompu, donnant des fermentations irrégulières, et des vins de conservation difficile.

Ces phénomènes peuvent parfois prendre une grande intensité. En 1933, sur certains coteaux du Gard et des Pyrénées orientales, on aurait pu croire que le feu était passé : feuilles grillées, raisins presque secs, à peau durcie.

Les moyens de lutte immédiats sont, là encore, réduits. On doit avoir favorisé d'abord l'emmagasinement de l'eau dans le sol par des labours d'hiver et de printemps. Puis, l'été venu, on retiendra cette humidité, par des façons culturales superficielles, qui interposeront entre l'atmosphère et les couches profondes, un sol grumeleux, moins favorable à l'évaporation, qu'une croûte dure et sèche.

On veillera d'autre part à ce que les grappes ne soient pas trop exposées aux rayons directs du soleil par une orientation convenable de la taille et de l'épamprage. Surtout on se gardera de cette pratique néfaste de l'effeuillage fait quelque temps avant la vendange qui laisse les grappes livrées à la chaleur solaire directe.

Nous signalerons enfin les moyens lointains de lutte : choisir un cépage porte-greffe et greffon résistant à la sécheresse, et favoriser un enracinement profond. Pour mémoire, nous citerons l'irrigation, qui n'est applicable que pour les vins de consommation courante et dans certaines régions favorisées.

La mise en service de futaille ou cuverie neuve. —

A tous ceux qui disposent de fûts, tonneaux, cuves... neufs, se pose le problème de leur affranchissement. En effet, les nouveaux récipients doivent subir, avant de servir, des traitements appropriés afin d'éviter qu'ils ne communiquent à la vendange ou au vin que l'on y entreposera, des goûts anormaux.

Fûts, tonneaux, foudres : Il faut faire dégorger le bois. A cet effet, on peut les étuver à la vapeur : faire dégager à l'intérieur du fût un jet de vapeur d'eau. Ce procédé est excellent mais nécessite une installation appropriée, dont on ne dispose pas toujours.

On procèdera plus simplement à l'aide d'eau salée ou bisulfitée. Les fûts sont remplis avec une solution contenant 2 kg. de sel ou 50 gr. de bisulfite par hectolitre. Pour utiliser moins d'eau, on peut se contenter de rincer les fûts avec de l'eau chaude salée à 10 % (10 kg de sel dans 1 hl d'eau). Il faut 10 litres de cette solution, aussi chaude que possible par hectolitre de capacité.

Les foudres seront traitées à la chaux vive, afin d'éviter l'utilisation de trop grandes quantités d'eau. On met dans le récipient 25 kg, de chaux vive par hectolitre de capacité ; on l'éteint par autant de fois 6 litres d'eau qu'il y a de kg. de chaux. Boucher hermétiquement et laisser 3 jours. La vaporisation de l'eau produit une sorte d'étuvage. Au bout de ce temps, les parois sont bassinées avec le lait de chaux formé, puis soigneusement rincées par l'eau, à la lance ; et enfin, passées à l'eau acidulée par 5 % d'acide chlorhydrique.

Les récipients neufs en bois doivent être réservés aux vins neufs; les vins vieux se gardent dans des fûts envinés. Si on ne doit pas les utiliser immédiatement, on pourra avantageusement les mécher au soufre, comme les fûts usagés.

Cuves en maconnerie. — La cuverie de maçonnerie doit être construite assez à l'avance : 1 mois au moins avant les vendanges, afin d'avoir le temps d'en vérifier l'étanchéité, et de l'affranchir correctement.

Une fois terminée, la cuve qui doit avoir ses parois

lisses, sera remplie d'eau contenant un peu de permanganate : 10 gr. par hectolitre. Ceci permet de vérifier l'étanchéité, et favorise la prise du ciment.

Au bout de 5 jours, on vide et laisse sécher.

Puis, il faut l'affranchir. A cet effet, on trouve dans le commerce des enduits spéciaux, genre œnoplastic. Mais l'acide tartrique ou le fluosilicate de soude peuvent donner d'excellents résultats.

L'acide tartrique qui convient surtout pour les vins rouges, sera appliqué par badigeonnage sur les parois d'une solution à 20 % (20 kg par hl). Après séchage (24 à 48 heures), on pratique un second badigeonnage avec une solution à 10 %. On complète par un troisième badigeonnage avec la même solution, après séchage.

Le silicate de soude (25 p. de silicate pour 75 p. d'eau) peut être utilisé pour le troisième badigeonnage dans les cuves destinées aux vins blancs.

Enfin, une autre méthode consiste à pulvériser du fluosilicate de soude ou de magnésie. Laver ensuite à grande eau.

NOUVELLES DU MARCHÉ DES VINS

Situation du marché des vins.

Actuellement, l'on s'inquiète surtout de la campagne future ; celle qui s'achève n'intéressant plus guère, du fait de la faiblesse des transactions possibles, et de sa fin prochaine.

On guette la vigne pour supputer la récolte, et on scrute les augures pour savoir quelle sera l'orientation future du marché. Les conclusions de la Conférence économique, que nous donnons par ailleurs, reflètent à peu près les désirata de tous. Cependant, certains, devant l'espoir d'une bonne récolte permettant de commercialiser 40 millions d'hectolitres, réclament la liberté totale du marché du vin. C'était là, paraît-il, l'intention de M. Longchambon ; M. Y. Farges verra-t-il aussi largement? Il est permis d'en douter. La liberté totale semble, en effet, difficilement réalisable, au moment où les stocks sont bien bas, et où les consommateurs sont assoiffés par l'année de régime sec qu'ils viennent de traverser.

Du côté consommateurs, amélioration des rations. A la campagne, on est à peu près satisfait des 6 l. par hectare de blé, attribués pour la moisson et les battages. Et le rationnaire moyen a vu avec plaisir sa ration augmenter d'un litre en juillet. On l'avait fait également espérer pour août ; mais, à Paris, les bons d'approvisionnement n'ont pas été distribués ; et, en quelques régions, on aimerait toucher d'abord les rations des mois précédents. En Indre-et-Loire, Mai n'a pas encore été distribué ; et quant à certains départements, tels que la Dordogne, ils n'en étaient encore, au début juillet, qu'à mars ou avril.

Le nombre des travailleurs manuels s'accroît de jour en jour : 800.000, 1.600.000 ; les deux millions seront bientôt atteints, sinon dépassés. Quel bel indice de la reprise économique !

A Paris, les stocks sont en légère baisse : de 300.000 hl. début juin, on arrivait à 275.000 au début juillet. Ce sont uniquement les vins d'Algérie qui assurent le ravitaillement.

Malgré cela, le marché est toujours aussi peu animé ; les consommateurs étant réticents devant les prix élevés.

Les importations de vins d'Algérie.

Les départs d'Algérie se font à bonne cadence. Le million d'hectolitres mensuel n'a pas encore été atteint, mais on est en bonne voie : 900.000 hl. en mai ; un peu plus en juin. Au 15 juillet on en était à près de 500.000 hl. pour ce mois.

La capacité de transport du fret est suffisante. Les inquiétudes doivent plutôt venir des possibilités de l'Algérie. En effet, on doit aller chercher les vins de plus en plus loin : 150 à 200 km. de la côte. Mais le parc de camions a été augmenté : on a restreint le transport des mistelles ; et même, à la fin juin, un arrêté officiel suspendait jusqu'au 30 juin tous les transports de vin, à l'exception des vins ordinaires et des vins pour la consommation locale, afin de concentrer sur l'exportation toute la capacité de transport. Grâce à ces mesures, l'approvisionnement des ports se fait à peu près correctement.

Un autre sujet de craintes était l'épuisement des stocks en Algérie, qui n'auraient pu alimenter la cadence des départs prévus jusqu'à la-soudure. Et une déclaration optimiste de M. Longchambon, à la suite de son voyage de juin en Algérie, affirmant qu'il restait 5 millions d'hectolitres, avait été diversement commentée. Mais, un recensement express des stocks fait à date du 25 juin, nous a appris que, pour une fois, le ministre avait été plutôt un peu pessimiste, puisque au 1er juillet, il restait effectivement ces 5 millions d'hectolitres, dont d'ailleurs une grande partie est stockée chez les négociants.

L'Exportation.

Au 30 mai, la situation de l'exportation des vins et alcools était la suivante :

	Quantité d'alcool expédiée du 1/10/45 au 31/5/46	Valeur en francs des expéd. effect. entre le 1/10/45 et le 31/5/46
Empire colonial français .	6.376	352.108.000
Etranger	25.599	1.439.690.000
Total	31.975	1.791.798.000

On parle toujours du contrôle de la qualité avant exportation. Un premier pas est fait dans ce sens avec la délivrance des « certificats de qualité » pour les expéditions à destination de l'Empire colonial français, dont nous donnons le détail plus loin. Il semble que la formule soit bonne. Mais, le volume plus élevé des exportations à destination de l'étranger nécessiterait vraisemblablement un contrôle plus accéléré. Celui-ci pourrait être obtenu en stipulant que les échantillons soumissionnés devraient être examinés sous les quinze jours, et que les vérifications de qualité se feraient par épreuve et non de manière systématique.

La situation de nos vins à l'étranger est toujours délicate du fait de nos prix relativement élevés : en Suisse, en particulier, notre vin est fréquemment plus cher d'une trentaine de francs suisses à l'hectolitre, que les autres vins offerts.

D'autre part, en Angleterre, les licences d'importation pour les vins en bouteilles ont été momentanément suspendues au début juillet. La raison donnée est digne du ravitaillement français : les prix des vins vendus dans les restaurants ne sont pas encore homologués.

La Conférence économique et le vin.

Après s'être prononcée sur le problème du blé et du lait, la Commission économique a abordé la question du vin.

Elle a reconnu que le prix de 149 fr. le degré hectolitre demandé par les Associations viticoles était justifié. Mais, afin d'assurer aux consommateurs une ration minimum à un prix relativement bas, elle ne s'est arrêtée qu'à une augmentation de 20 % sur les prix à la production pratiqués l'an dernier. Pour permettre cependant au viticulteur de recevoir une juste rémunération de son travail, et aussi pour créer une concurrence destinée à faire baisser le prix du vin de secteur libre, elle a proposé d'élargir ce secteur, en donnant la liberté des prix et des transactions à 25 % de la partie commercialisable des vins de consommation courante et des vins de qualité supérieure. Les 75 % qui demeureraient bloqués, permettraient d'assurer une ration mensuelle de base de 6 litres ; les suppléments destinés aux travailleurs des diverses catégories (sauf sans doute ceux des travailleurs manuels) étant maintenus.

Enfin, la Conférence a demandé, comme dans les autres secteurs, un aménagement des marges commerciales. Cet aménagement consisterait évidemment en une réduction, justifiée d'ailleurs par l'augmentation du volume des transactions que laissent prévoir les pronostics de récolte ; et par l'élévation du prix des vins de consommation courante et de qualité supérieure qui passent au secteur libre.

● ●

AU JOURNAL OFFICIEL

Commission consultative des producteurs et utilisateurs des bois et plants de vignes.

Au *Journal Officiel* du 24 juin, est paru un arrêté en date du 15 juin. portant création, auprès du Ministre de l'Agriculture, d'une Commission consultative des Producteurs et utilisateurs des bois et plants de vignes.

Cette Commission est composée du Ministre de l'Agriculture, des Directeurs de la Production agricole, et de la Recherche agronomique, de 2 Inspecteurs généraux de l'Agriculture, de 11 représentants des viticulteurs utilisateurs, de 11 représentants des pépiniéristes producteurs, et de 4 techniciens des questions viticoles.

Elle est chargée de proposer au Ministre toutes mesures relatives à l'orientation et à l'organisation du marché des bois et plants de vigne, et notamment de déterminer les besoins, et les disponibilités ; d'examiner les modalités de répartition à adopter pour chaque campagne; et d'établir, le cas échéant, des propositions de taxations.

Commission interprofessionnelle des engrais et amendements.

Un arrêté paru au *J. O.* du 24 juin, crée, auprès du ministre de la Production industrielle et du ministre de l'Agriculture, une Commission interprofessionnelle des engrais et amendements.

Cette Commission est composée de 35 membres représentant respectivement les ministères de la Production industrielle, de l'Agriculture, et de l'Economie nationale; les industriels et le personnel de fabrication; les agriculteurs et les coopératives d'approvisionnement. Elle peut faire appel à des experts qualifiés.

Elle étudiera par elle-même ou dans des sous-commissions spécialisées, les problèmes de production, commercialisation et d'utilisation.

Certificat de qualité pour l'expédition et l'exportation des vins, spiritueux et eaux-de-vie à destination des colonies, pays de protectorats, et territoires sous mandat français.

Un premier pas vers le contrôle de la qualité à l'exportation est fait par un arrêté paru au *Journal officiel* du 6 juillet. Celui-ci stipule que l'exportation et l'expédition à destination des colonies (pays de protectorat et territoires sous mandat français) des vins, y compris les vins de liqueur, et les vins doux naturels, des spiritueux et des eaux-de-vie, sont subordonnées, indépendamment des formalités habituelles, à la présentation au Bureau des douanes du lieu de sortie, d'un titre spécial intitulé « certificat de qualité ».

Ces certificats sont délivrés par des Commissions instituées dans chaque région de production. Elles sont constituées de douze producteurs, négociants, ou courtiers, réunis sous la présidence du Directeur des Services agricoles de l'un des départements intéressés, assisté de l'Inspecteur principal de la répression des fraudes.

Les décisions sont prises à la majorité absolue des membres présents, sur présentation d'échantillons, qui

sont soumis à la dégustation sous forme anonyme. Les commissions peuvent demander l'avis du directeur du laboratoire de la répression des fraudes, et celui d'experts-dégustateurs. D'autre part, quand il s'agira d'une exportation de vins et d'eaux-de-vie à appellations contrôlées, le président se fera assister d'un délégué du Comité national des Appellations d'origine contrôlées.

La liberté pour les appellations contrôlées de la récolte 1945.

Le *Journal officiel* du 5 juillet, publie un arrêté levant le blocage des Appellations contrôlées de la récolte 1945, sous réserve de la livraison préalable, par priorité, du contingent de 15 % destiné à l'exportation.

Financement des frais des Bureaux nationaux des Vins et Eaux-de-vie de Cognac et des Vins et Eaux-de-vie d'Armagnac.

Ces bureaux, créés en 1941, ont vu leur création confirmée respectivement en 1944 et 1945.

Afin d'assurer le payement des frais de gestion du Bureau national des *Vins et Eaux-de-vie d'Armagnac*, ainsi que ceux relatifs au financement de la propagande générale et de l'organisation économique et interprofessionnelle du marché de l'Armagnac, un arrêté, paru au *J. O.* du 26 juin, prévoit la perception d'une redevance auprès des négociants entrepositaires, des coopératives de vente, et des bouilleurs de cru usant de la faculté de vente directe. Cette redevance est dûe sur les quantités de vins et d'eaux-de-vie ayant droit à l'appellation Armagnac ; ainsi que sur les eaux-de-vie et liqueurs pour la fabrication desquelles on a accordé un contingent d'eau-de-vie d'Armagnac. Cependant la part transférée pour le vieillissement en est exonérée.

Cette redevance est fixée à 100 fr. par hl d'alcool pur, ou à 10 fr. par hl de vin de distillation, suivant le stade ou se fait la vente.

Pour le Bureau des *Vins et Eaux de vie de Cognac*, le montant de la redevance et les modalités de son versement ont été fixées par un arrêté paru au *J. O.* du 20 juin. Elle est due par les négociants, entrepositaires, coopératives et bouilleurs de profession sur les quantités d'eaux-de-vie ayant droit à l'appellation contrôlée Cognac, livrées par acquit ou congé à toutes destinations, ainsi que sur les livraisons d'eaux-de-vie et liqueurs, pour la fabrication desquelles un contingent d'eau-de-vie de Cognac aura été accordé. Son taux est de 50 centimes par litre d'alcool pur pour l'exercice 46, la quotité du tarif de la redevance étant déterminée d'après les résultats constatés au cours de la campagne précédente.

On remarque que le texte relatif à l'Armagnac stipule que la perception de la redevance se fait à la source ; elle ne sera donc perçue qu'une seule fois. Par contre, il n'en est pas ainsi pour le Cognac : la redevance est due lors de chaque transfert, et viendra augmenter à chaque échelon le poids déjà fort lourd des droits et taxes de tous ordres.

ASSEMBLÉES ET RÉUNIONS

A la veille de la prochaine campagne, les diverses organisations professionnelles viti- et vinicoles tiennent leurs assemblées et réunions. Il est intéressant d'en rapporter les résultats qui peuvent donner d'utiles indications sur les problèmes qui se posent et le sens dans lequel on cherche à les résoudre.

Exposition des vins des Corbières et du Minervois.

Cette exposition s'est tenue le 29 juin à Lézignan-Corbières, frontière des crus Minervois et Corbières. Brillamment organisée, cette manifestation fut une réussite parfaite.

Elle fut agrémentée d'une causerie de M. Fabre, vice-président du syndicat de défense du cru Corbières, sur « les Corbières et leurs vins ». Puis d'un exposé de M. Vals, Conseiller général, sur « Le problème du vieillissement ».

Enfin, au cours du déjeuner qui suivit la visite de l'exposition, M. Benet, président de la Confédération générale des vignerons du Midi, prit la parole et aborda les problèmes viticoles actuels.

Après avoir demandé aux députés présents de ne pas mettre à mal la législation viticole difficilement et longuement élaborée, il exprima l'espoir que l'Administration des Contributions indirectes, qui a déjà sauvé la viticulture à plusieurs reprises, voit son action renforcée, afin de pulvériser le marché noir, contre lequel le Contrôle économique a été inefficace.

Il aborda également la question de la revalorisation des prix, et nota fort justement que la tâche la plus urgente est de faire repartir la consommation par une politique de qualité. Tout en assurant le commerce que les associations viticoles appuyeront ses efforts dans ce sens d'amélioration, il lui demanda de réduire le plus possible, par une modernisation et une simplification du travail, les frais entre producteurs et consommateurs.

Quarantième Assemblée générale de la Fédération des Associations viticoles.

Cette Assemblée s'est tenue les 5, 6 et 7 juillet, à Colmar. C'était là un hommage rendu à notre vignoble alsacien, si durement éprouvé au cours de ces cinq dernières années, mais qui travaille sans désespérer pour conserver la place de premier plan qu'il s'est fait au milieu des autres régions vinicoles françaises.

Le programme était lourdement chargé ; mais des réunions préparatoires bien conduites ont permis de mener à bonne fin l'ensemble des discussions. Voici quelles furent les principales questions abordées :

Financement des Allocations familiales. — La F. A. V.

demande une révision de celui=ci, et la refonte des impôts, cotisations, et taxes en une taxe unique sur les transactions de tous les produits commercialisés ; cette taxe servant à alimenter les différentes caisses commer=ciales et agricoles.

Prix du vin de consommation courante. — Exposé précis de M. Benet, basé sur l'étude du prix de revient faite par la Confédération générale des vignerons du Midi. Il fait ressortir que celui=ci sera de 1.242 fr. pour un hectolitre de vin de consommation courante à 9°, soit 138 fr. le degré hectolitre. Il y aurait lieu d'instituer un tarif progressif au degré, et une prime spéciale pour les vins rosés et de respecter la différence de prix entre les vins de consommation courante et les vins délimités de qualité supérieure.

D'autre part, pour tenir compte du bénéfice normal du viticulteur, de l'intérêt du capital et des risques, il y aurait lieu de majorer ce prix d'un certain pourcentage. Pour M. de Brignac, celui=ci devra être de 8 % ce qui porte le prix à 150 fr. le degré hectolitre.

Les différentes primes établies l'an dernier (coopé=ratives, gardiennage, vins blancs, mutés...) devraient subir une augmentation proportionnelle à celle du degré hectolitre.

Enfin, la F. A. V. demande que l'on applique en Algérie le même prix à la production, qu'en France.

Caisses des calamités agricoles. — Cette question a été l'objet de nombreuses discussions. Les délégués se sont mis d'accord contre la formule de caisses non spéci=fiquement viticoles, imposés aux intéressés sans consul=tation préalable, et ne garantissant pas de façon suffi=sante tous les risques. Ils demandent la création de caisses régionales gérées par la profession, après consul=tation de tous les exploitants intéressés. Si cette création était décidée, il y aurait lieu d'obtenir du Parlement le vote d'une loi la rendant alors obligatoire.

En outre, la F. A. V. s'est prononcée pour :

— le maintien du Statut viticole, sauf les modifi=cations relatives à la plantation et à la replantation que nous avons déjà exposées ;

— le payement rapide des indemnités de sinistres de guerre ;

— la suppression de la taxe de pesée des caves coopératives, qui frappe surtout plus lourdement les petits viticulteurs ;

— la suppression du bon de circulation ;

— le remplacement de la taxe de 30 % (lois du 29 décembre 1943 et du 31 décembre 1945) par une taxe spécifique sur les vins et alcools beaucoup mieux adaptée.

M. Abbo, président des vignerons algériens, est nommé président de la Fédération, en remplacement de M. Saltzmann. De ce fait, la prochaine Assemblée générale de 1947, aura lieu en Algérie.

Les réunions furent complétées par un banquet et des excursions qui permirent aux délégués de visiter le vignoble alsacien.

Vingt=cinquième session de l'Office international du vin.

La vingt=cinquième session de l'Office international du vin s'est ouverte, le 9 juillet, au Palais du Luxembourg, à Paris, sous la présidence de M. Barthe. Dix=neuf nations y étaient représentées.

Cette session, la première depuis la fin des hostilités, permit de faire le point des répercussions de la guerre sur la production et le commerce des vins, et d'aborder les problèmes d'actualité : défense de la qualité et de l'au=thenticité du vin, coopération viticole, consommation du raisin en frais, ou sous forme de jus de raisin.

La question de la reconstitution du vignoble et celle du contrôle phytosanitaire des plants de vigne a également été examinée. En particulier, il fut décidé qu'en 1947, une commission d'étude formée de repré=sentants de l'Espagne, de l'Italie, de la France et de l'Algérie, se réunirait pour étudier la question du court=noué, et des moyens de défense.

Les délégués, purent aussi, sous la direction du professeur Marsais, déguster aux Etablissements Nicolas, des vins traités par différents procédés de clarification : acide sulfureux, collage ordinaire, collage bleu, filtra=tion pasteurisante. La supériorité du collage bleu, au point de vue qualité et limpidité du vin, fut constatée.

Enfin, l'O. I. V. procéda à la distribution des prix et récompenses. Nous avons noté en particulier l'attri=bution de la Médaille de l'O. I. V., avec diplôme, à : M. le professeur Marsais ; M. le Dr Fals, M. le Prof. Dalmasso et M. C. Mestre Antigas, rédacteurs du Lexique Viti=vinicole international en quatre langues. Un certain nombre d'ouvrages écrits en langue française ont été l'objet de distinctions.

Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures.

Une assemblée générale extraordinaire a réuni les membres de la Ligue, le 17 juin 1946, aux fins d'examiner une modification à apporter aux statuts de cette asso=ciation et à la transformer en *Fédération nationale des groupements de défense contre les ennemis des cultures*, en lui conservant la désignation de « Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures ».

Après avoir examiné les nouveaux statuts proposés, avoir entendu les observations présentées à ce sujet, tant verbalement que par correspondance, l'Assemblée donna à l'unanimité son approbation sur un texte qui sera porté à la connaissance des Fédérations départe=mentales intéressées en vue de recueillir leur adhésion.

En ce qui concerne le Conseil d'administration de la Ligue, nouvelle formule, lequel doit comprendre un représentant par Fédération départementale affiliée et douze représentants à titre individuel, dont un tiers parmi les fabricants d'appareils et de produits, il fut décidé de ne procéder à sa désignation que lorsque pour=ront être dénombrées les Fédérations adhérentes et que des propositions de candidatures auront été présentées par le Syndicat national des fabricants de produits insec=ticides et anticryptogamiques et par la section intéressée de la branche syndicale des fabricants de machines agricoles.

En attendant, l'ancien bureau de la Ligue assurera la gestion de ce groupement.

Poursuivant ses travaux, l'Assemblée entendit :

Une très intéressante communication de M. Morel sur « La culture du mildiou en laboratoire » ; un exposé

de M. Sandret sur les essais de motoculteurs et de pulvérisateurs effectués au cours des Journées d'Epernay les 9 et 10 mai dernier ; quelques observations patentes de M. Tony Ballu sur ces mêmes essais et quelques indications sur les poudrages électriques ; enfin un exposé critique de M. Crochet, viticulteur à Bué (près Sancerre) sur les impressions qu'il a également rapportées d'Epernay.

Parmi les « questions diverses » qu'il fut loisible d'aborder en fin de séance, à signaler :

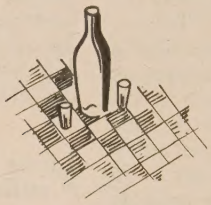
« La défense des cultures contre les gelées en période active de végétation » ; M. Parenin voulut bien fournir, à ce sujet, quelques précisions sur un procédé qui donne actuellement des résultats intéressants et que le Professeur Paul Marsais a exposés et commentés dans une brochure récemment parue.

Le Dr Chevalier présenta le premier échantillon de « Derris » en provenance d'une colonie française (Côte d'Ivoire).

M. Cambuel présenta un piège lumineux destiné à détruire les insectes nocturnes par électrocution.

Lecture fut enfin donnée d'une lettre du directeur général du Salon de la Machine agricole, pour informer la Ligue de la tenue, du 4 au 9 mars 1947, du XIX^{e} Salon de la machine agricole et lui demander si elle comptait, à cette occasion, reprendre les manifestations qu'elle organisait avant-guerre. La proposition fut favorablement accueillie.

La question sera reprise lors de la prochaine réunion de la Ligue, envisagée pour octobre.



POTASSE D'ALSACE Marque déposée

VOS VIGNES SONT ÉPUISÉES...

LA POTASSE leur redonnera

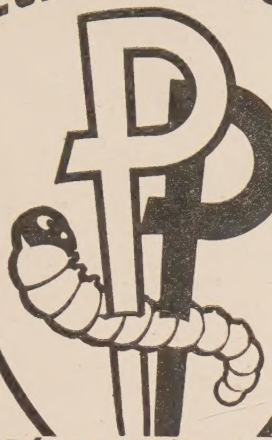
santé et **vigueur**

Pour tous renseignements, s'adresser à
LA SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
PARIS 7, rue de Logelbach — MULHOUSE 2 bis rue du 17 Novembre
et dans tous les bureaux régionaux

Le Directeur-gérant : Paul GERMAIN.

Dépôt légal N° 150 — SCHNEIDER Frᵉˢ et MARY, LEVALLOIS-PERRET.

PECHINEY-PROGIL



LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES

PECHINEY-PROGIL

défendent vos cultures

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER
AUX INGÉNIEURS DE LA
SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

287

MOUILLANT-ADHÉSIF

NOVEMOL

Alcools Terpéniques sulfonés 100%

Inventés et mis au point par les
ANCIENS Éts AULAGNE & Cie
112-114, Rue Duguesclin - LYON

est une réussite incontestée de la chimie agricole

AGENTS PRINCIPAUX :

VIDALOU, 37, rue Grande-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62, Rue Landiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, "Les Tilleuls", rue du Crouin, Cognac (Ch.).
BREBAN, Boulevard Raynouard, Brignoles (Var).
SALADIN, Fbg du Moustier, Montauban (T.-&-G.).
CLAMOUR, rue E.-Fassin, Arles (B.-du-Rh.).
DESRUE, Cercie-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, Rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, av. de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris (XVe).
Mme **FRÉSNAU**, Saint-Genouph (Indre-&-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, r. Bernier, Angers (M.-&-L.).
ZIND, 18, rue Maréchal-Foch, Wintzenheim (Ht-Rhin)

EN VENTE PARTOUT

EN SOUSCRIPTION

Raymond Brunet

DICTIONNAIRE
ŒNOLOGIQUE & VITICOLE

Un volume relié, 600 pages, 1000 illustrations, nombreuses pages en couleurs. C'est le manuel indispensable à tous ceux qui vivent du vin

Souscrivez dès maintenant en envoyant votre chèque ou mandat de **525** frs à :

REVUE DE VITICULTURE
28, Rue Saint-Dominique, Paris (7e) C.C.P. 1573-86 Paris

SOCIÉTÉ DES
PHOSPHATES TUNISIENS
ET DES ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES
4, Avenue Velasquez, PARIS (8e)
Tél. : LABorde 08-71

ACIDE PHOSPHORIQUE 55 % DÉSARSÉNIÉ
PHOSPHATE DI-AMMONIQUE NEIGE
PHOSPHATE MONOAMMONIQUE AIGUILLE
pour Œnologie
PHOSPHATE TRISODIQUE pour vaisselle vinaire
ENGRAIS AZOTÉS ET COMPOSÉS « LE GAULOIS »

IMPORTANTES PÉPINIÈRES de TOUTES VARIÉTÉS
VIGNES
EXPORTATION
PRODUCTEURS DIRECTS RACINÉS
HYBRIDES GREFFÉS
VIGNES FRANÇAISES
VARIÉTÉS DE TABLE
PORTE-GREFFES RACINÉS
Prix courants sur demande
LEMERLE, 67, route de Clisson, NANTES

SOCIÉTÉ NATIONALE POUR LA VENTE
DES SCORIES THOMAS
(S. N. S. T.)
5, Rue Paul-Cézanne, PARIS (VIIIe)
TÉL. BALZAC 15-75

Pour les terres pauvres en chaux
L'ENGRAIS PHOSPHATÉ
par EXCELLENCE

SCORIES
THOMAS
TOUJOURS
A LA BASE
d'une BELLE RÉCOLTE

Le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE le gardien de la futaille
Laboratoires LUGDUNUM, 5, Cours d'Herbouville _ LYON

PROGIL

Société Anonyme au Capital de 90.000.000 Frs

TOUS
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

HERBICIDES • INSECTICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
Pour la Défense de vos Cultures

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SEL POUR FUSION - TANNINS
destinés aux industries agricoles

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

SIÈGE SOCIAL : 77, Rue de Miromesnil, PARIS (8e)
Bureau de Vente : 10, Quai de Serin, LYON (Rhône)

Vinifiez
au
SULFOPHOSPHATE HUBERT

Vins parfaits
Maximum d'alcool
Minimum d'acidité volatile

•

LA LITTORALE
BÉZIERS

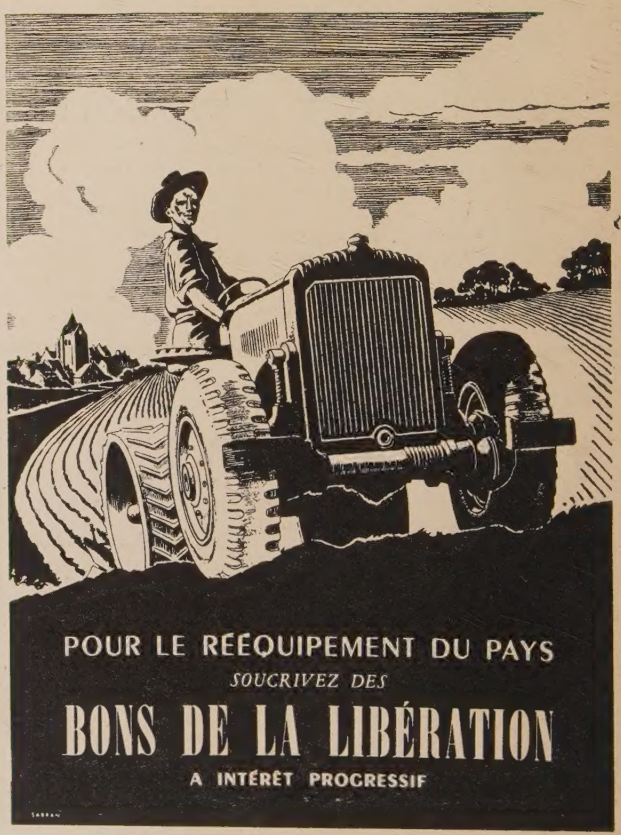
VITICULTEURS

EN 1946 LA VIGNE AURA DROIT DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.

SAINT-GOBAIN

FABRIQUE ou PRÉPARE

des ENGRAIS SIMPLES
des ENGRAIS MÉLANGÉS
et des ENGRAIS COMPLEXES

des
FONGICIDES
et des
INSECTICIDES
ACTIFS

Adressez-vous à votre fournisseur
ou consultez l'Agence de vente la plus proche